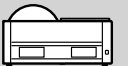




| CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE |

2019





perché scegliere noi?

WHY CHOOSING US



1 Rappresentiamo il "Vacuum" nel mondo da oltre 35 anni

We have been representing "Vacuum" in the world for over 35 years.
Nous représentons le "Vacuum" dans le monde entier depuis 35 ans
Representamos el "Vacuum" en el mundo desde más que 35 años



2 Abbiamo da sempre mantenuto invariato un principio: essere produttori di vuoto

We have always maintained unchanged an important principle: to be manufacturers (in all its senses) of vacuum packing machines
On a toujours gardé le même principe: "être des producteurs du vide"
Desde siempre hemos mantenido invariado un valor: somos fabricantes de envasadoras al vacío



3 Produciamo apparecchiature innovative per soddisfare tutte le richieste della clientela più esigente

We produce innovative equipment to meet the requests of the most demanding customer!
On fabrique des machines innovantes pour satisfaire les clients les plus exigeants.
Fabricamos aparados innovadores para satisfacer las solicitudes del cliente más exigente.



M I L E S T O N E S

1983



**FONDAZIONE E
1ª ASPIRAZIONE ESTERNA**

FOUNDING:
FIRST EXTERNAL SUCTION MACHINE

1986



1ª CAMPANA
FIRST TABLE TOP MACHINE

2003



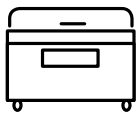
INTRODUZIONE SIGILLATURA
INTRODUCTION OF
TRAY SEALING MACHINES



THE ITALIAN VACUUM MAKERS

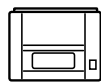


2010



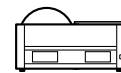
LINEA SUPERTECH
(LINEA INDUSTRIALE)
SUPERTECH LINE
(INDUSTRIAL RANGE)

2013



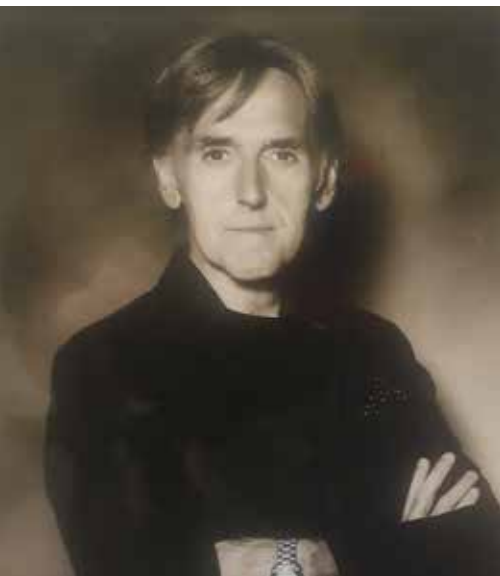
**COTTURA IN SOTTOVUOTO
A BASSA TEMPERATURA**
LOW-TEMPERATURE
VACUUM COOKING

2019



LA NUOVA COMBI COOK
NEW "COMBI COOK"

TO BE CONTINUED...



Sembra ieri, e sono passati 35 anni...
tanti ma non sufficienti per dare spazio a
tutte le nuove idee.

Davide Lavezzini

*It only seems like yesterday but 35 years have already gone...
it looks quite a lot of time but not enough to develop all
our new ideas*

Davide Lavezzini



**CONFEZIONATRICI AD
ASPIRAZIONE ESTERNA**

EXTERNAL ASPIRATION

**MACHINES SOUS VIDE À
ASPIRATION EXTÉRIEURE**

**ENVASADORAS
ASPIRACIÓN EXTERIOR**

HOME Series - Pag 6

FRESH



MINI Series - Pag 8

MINI MINI / MINI BIG



ECONOMY Series - Pag 10

SMALL / ELIX / MEDIUM



PROFESSIONAL Series - Pag 14

EASY PACK / MINI PACK



PROFESSIONAL PLUS Series - Pag 16

1000 B / 2000 / 2000 S



THERMOSEALER Series - Pag 20

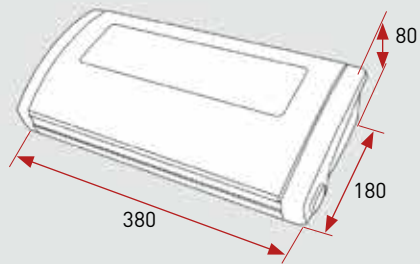
LX 320 / LX 420




MADE IN ITALY



HOME Series



 230 V/50-60 Hz

ABS



FRESH

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

380x180x80 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 10/12 LT/min

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 2.3

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 190





HOME Series

principali "plus tecnici" di questa linea

MAIN TECHNICAL ADVANTAGES OF THIS LINE



SENSORE DI VUOTO:

la macchina rileva il vuoto totale e passa direttamente alla fase di saldatura

Vacuum Sensor: the machine detects the total vacuum and goes directly to the sealing phase

Capteur du vide: la machine détecte le vide total et elle passe directement à la phase de mise sous vide

Sensor de vacío: la maquina mide el vacío total y pasa de manera automática al sellado



TAGLIERINA INTERNA:

per utilizzo sacchetti in rotoli

Internal cutter for bags in rolls

Cutter interne pour l'usage de sachets en rouleau

Cuchillo interno para utilizar bolsas en rollos



Possibilità di fare il vuoto in appositi contenitori

Possibility to do vacuum in the appropriate containers

Possibilité de faire le vide dans des bocaux appropriés

Posibilidad de hacer el vacío en vasos especiales



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 **Perfetta per la casa. Pratica e veloce**
Perfect for the house: fast and practical



2 **Ciclo di lavoro totalmente automatico. Max semplicità**
Fully automatic working cycle: very simple



3 **Ogni macchina è dotata di 2 rotoli di sacchetti in omaggio**
Each machine is equipped with 2 complementary rolls of vacuum bags



Taglierina interna: cos'è?

INTERNAL CUTTER. WHAT IS IT? / CUTTER INTERNE. QU'EST-CE QUE C'EST? / ¿QUÈ ES EL CUCHILLO INTERNO?

La macchina è dotata di un alloggiamento per il rotolo di sacchetti e da una taglierina interna che consente di tagliare la busta alla lunghezza desiderata, evitando ogni spreco di materiale.

Internal cutter: the machine is equipped with a slot/space for the roll of bags and an internal cutter that allows to cut the bag to the desired length, avoiding any waste of material.

Chaque machine est équipée d'un boîtier pour la bobine et d'un cutter interne qui permet le découpage des sachets à la longueur désirée pour limiter le gaspillage du matériel.

La maquina està equipadaa con un alojamiento para los rollos y con un cuchillo que permite cortar la bolsa del largo que se necesita, evitando perdidas de material.





MINI Series



MINI MINI

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

370x260x130 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 8

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 280

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

NO LIQUID

MINI BIG

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

470x260x130 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 10

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 300

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

NO LIQUID





MINI Series

principali "plus tecnici" di questa linea

MAIN TECHNICAL ADVANTAGES OF THIS LINE



STRUTTURA IN ACCIAIO:
adatta ad ogni ambiente
di lavoro

Stainless steel structure
suitable for any environment

Conception en acier inox: adaptée
à tout environnement de travail

Estructura de acero:
adapta a cualquier lugar
de trabajo



RESISTENZA 5 mm:
per una perfetta saldatura
del sacchetto

Electrical resistance 5 mm for
a perfect seal of the bag

Résistance de 5 mm
pour une soudure parfaite

Resistencia de grosor 5 mm:
para un sellado perfecto
de la bolsa



CONF. AD ASPIRAZIONE ESTERNA
vacuum sealers

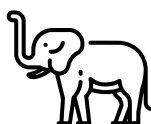


perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

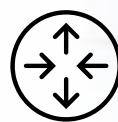
WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 **Semplicissima
da usare**
Very easy to use



2 **Robusta
nella struttura**
Robust in
its structure



3 **Ingombro
limitato**
Limited space



Pannello comandi "user friendly"

"USER FRIENDLY" CONTROL PANEL
PANNEAU DE COMMANDE "CONVIVAL"
PANEL DE MANDOS "FÁCIL DE USAR"

Pannello comandi "user friendly" con due tasti: vuoto e saldatura... Impossibile sbagliare!

Panneau de commande "convivial" avec deux boutons: vide et soudure... impossible de se tromper.

User friendly control panel with two buttons: vacuum and sealing... Impossible to make mistakes.

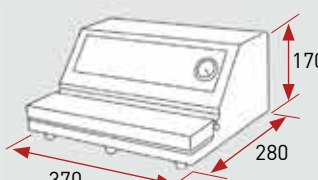
Panel de mandos "fácil de usar" con dos teclas: vacío y sellado: ¡imposible equivocarse!





ECONOMY Series





370
280
170

SMALL

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

370x280x170 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

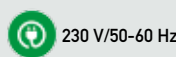



**Impulso
Impulse**


Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 8

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 280





420
280
170

ELIX

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

420x280x170 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 9

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 300



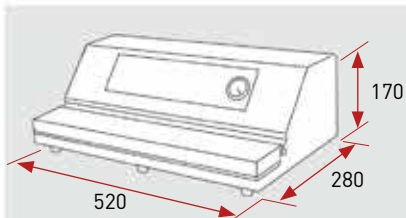









ECONOMY Series



 230 V/50-60 Hz

INOX | CE



MEDIUM

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

520x280x170 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacio

Q= 40/48 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 12

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 400





ECONOMY Series

principali “plus tecnici” di questa linea

MAIN TECHNICAL ADVANTAGES OF THIS LINE



Pannello comandi con ciclo di lavoro manuale e automatico

Control panel with manual and automatic working cycle

Panneau de commande avec cycle de travail manuel et automatique

Panel de mandos con ciclo de trabajo manual y automatico

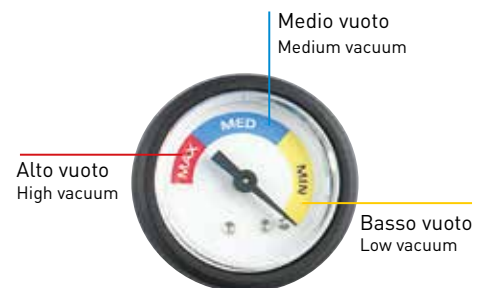


VUOTOMETRO ESTERNO: per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta

External vacuum gauge: to view the vacuum level reached in the bag

Manomètre externe pour mieux Controller le niveau du vide atteint

Vacuometro externo: para ver el nivel de vacío logrado en la bolsa



Alto vuoto
High vacuum

Medio vuoto
Medium vacuum

Basso vuoto
Low vacuum



Pompa del vuoto
Vacuum pump





ECONOMY Series



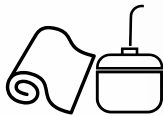
perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 Robuste ed affidabili nel tempo

Robust and reliable over time



2 E' possibile fare il vuoto in sacchetti e contenitori

It's possible to do vacuum in vacuum bags and containers



3 Totalmente automatica adatta a cicli di lavoro continuativi

Totally automatic, suitable for continuous working cycles



Pannello comandi dotato di 3 cicli di lavoro:

CONTROL PANEL EQUIPPED WITH 3 CYCLES:

PANNEAU DE COMMANDE ÉQUIPÉ DE 3 CYCLES DE TRAVAIL:

PANEL DE MANDOS EQUIPADO CON 3 CICLOS DE TRABAJO:

MAN

Programma manuale
Manual program

AUT 1

Programma automatico per sacchetti piccoli
Automatic program for small vacuum bags

AUT 2

Programma automatico per sacchetti mediograndi
Automatic program for medium-large bags

- Programma automatico per sacchetti grandi e piccoli
- Programma manuale: scegli tu quando passare in saldatura

- Automatic program for big-small bags
- Manual program: you choose when you want to pass to the sealing phase

- Programme automatique pour sachets grands et petits
- Programme manuel: choisissez le moment de la soudure

- Programa automatico para bolsas grandes y pequeñas
- Programa manual: tu eliges cuando accionar el sellado





PROFESSIONAL Series



EASY PACK



Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

370x280x180 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 40/48 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Impulso
Impulse

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 11

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 300



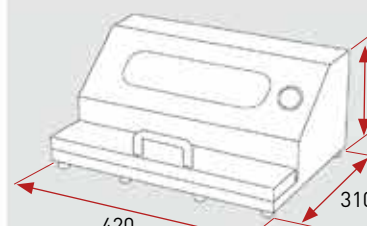
230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

NO LIQUID

MINI PACK



Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

420x310x180 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 40/48 LTmin

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


Impulso
Impulse

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 13

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 400



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

NO LIQUID





PROFESSIONAL Series

principali "plus tecnici" di questa linea

MAIN TECHNICAL ADVANTAGES OF THIS LINE



Apertura automatica della piastra saldante a fine ciclo e start automatico

Automatic opening of the sealing plate at the end of the cycle and "automatic start"

Démarrage et ouverture automatique de la plaque d'étanchéité à la fin du cycle

Reapertura automática de la plancha soldante a final del ciclo de trabajo y "Puesta en Marcha Automatica"



Possibilità di programmare tempo di vuoto e saldatura

Possibility to program the vacuum and sealing time

Possibilité de programmer le temps du vide et de soudure

Posibilidad de programar tiempo de vacío y de sellado



Struttura inox solida e resistente

Stainless steel structure: solid and robust

Structure en acier inox: robuste et résistante

Estructura de acero solida y resistente



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



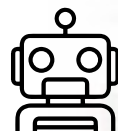
1 Adatta a cicli di lavoro intensi

Suitable for intense working cycles



2 Rapidità di esecuzione

Speedy execution



3 Efficienza operativa

Operational efficiency



Apertura della piastra saldante automatica

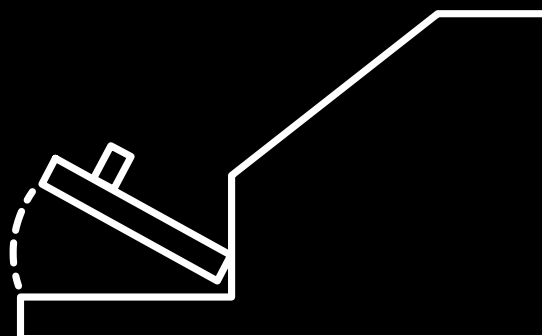
AUTOMATIC OPENING OF THE SEALING PLATE / OUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA PLAQUE D'ÉTANCHÉITÉ / REAPERTURA AUTOMATICA PLANCHA SOLDANTE

L'apertura della piastra saldante a fine ciclo è automatica, questo consente all'operatore di risparmiare tempo.

The opening of the sealing plate at the end of the cycle is automatic, this allows the operator to save time.

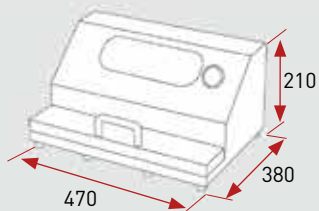
Ouverture de la plaque d'étanchéité à la fin du cycle, ce qui permet d'économiser le temps.

La plancha se abre automáticamente al final del ciclo de trabajo. Esto hace a caso que el operador ahorre tiempo.





PROFESSIONAL PLUS Series



1000 B

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

470x380x210 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

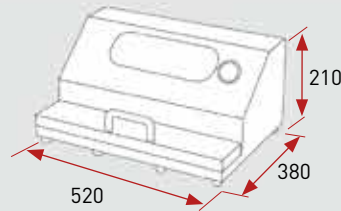
Kg 22

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 500

230 V/50-60 Hz

INOX | CE



2000

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

520x380x210 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 23

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 550

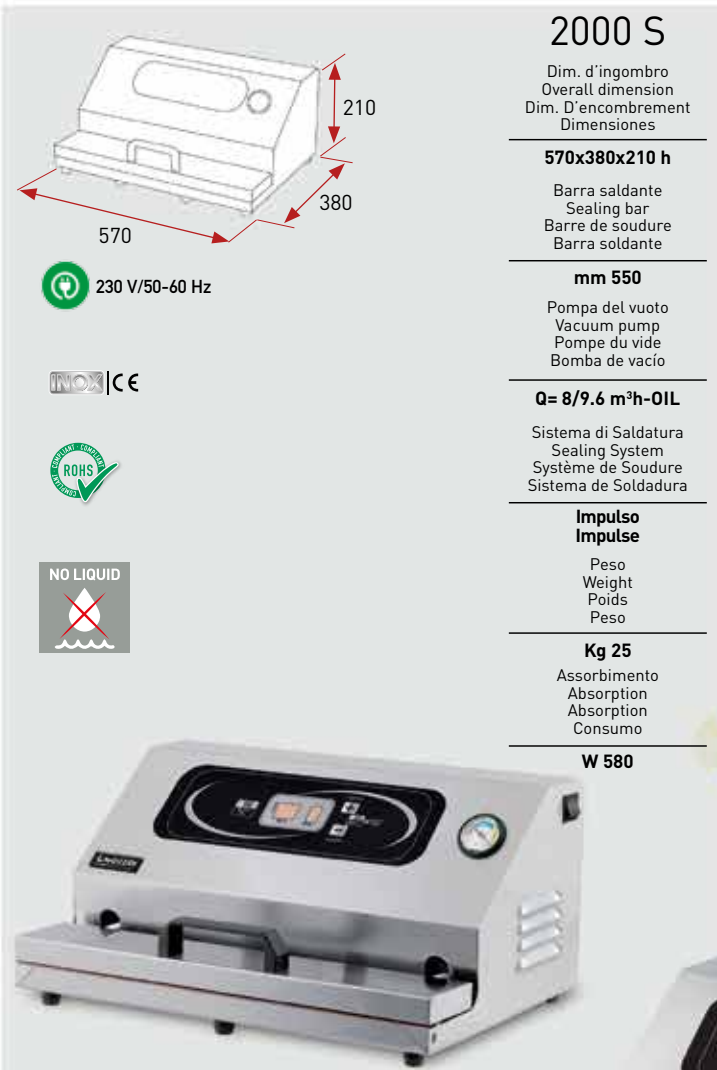
230 V/50-60 Hz

INOX | CE





PROFESSIONAL PLUS Series



2000 S

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

570x380x210 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 550

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso
Impulse**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 25

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 580



230 V/50-60 Hz

INOX | CE



NO LIQUID





PROFESSIONAL PLUS Series

principali "plus tecnici" di questa linea

MAIN TECHNICAL ADVANTAGES OF THIS LINE



Ciclo lavoro totalmente automatico

Fully automatic working cycle

Cycle de travail complètement automatique

Ciclo de trabajo totalmente automatico



Pompa del vuoto ad olio

Oil vacuum pump

Pompe à huile

Bomba de vacío lubricada con aceite hidráulico



Struttura esterna super rinforzata

Super reinforced outer structure

Châssis bien renforcé

Mueble muy reforzado

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Accensione / Spegnimento confezionatrice
Switch on / switch off of the vacuum packaging machine

Modifica parametri vuoto / saldatura
Used to modify vacuum / sealing parameters

Settaggio parametri tempo di vuoto e saldatura
Vacuum and seal time setting



Funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastronomici
Nonstop vacuum function done with suction in gastro bowls

Definizione tempo di vuoto pre impostato
Set vacuum time

Definizione tempo di saldatura (espresso in secondi)
Sealing time (in seconds)



PROFESSIONAL PLUS Series



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1

L'eccellenza di performance tra le linee di aspirazione esterna

The excellence of performance between the models of external vacuum packers



2

Affidabilità nel tempo garantita

Reliability guaranteed over time



3

Elevata resistenza a cicli di lavoro intensi e frequenti

Highly resistant to intense and frequent working cycles



Sapete quali sono i vantaggi di una pompa ad olio?

DO YOU KNOW WHAT THE ADVANTAGES ARE OF AN OIL VACUUM PUMP? /
CONNAISSEZ-VOUS LES AVANTAGE D'UNE POMPE À HUILE? /
¿UDS SABEN CUALES SON LAS VENTAJAS DE UNA BOMBA DE VACÍO CON ACEITE?

1

Maggiore resistenza a cicli di lavoro frequenti

Higher resistance to frequent working cycles

2

Migliore qualità e velocità del vuoto raggiunto

Better quality and speed of the vacuum reached

3

Maggiore tolleranza all'aspirazione di impurità

Better tolerance of the suction of impurities



Filtro aria
Air filter



Livello Olio
Oil Level



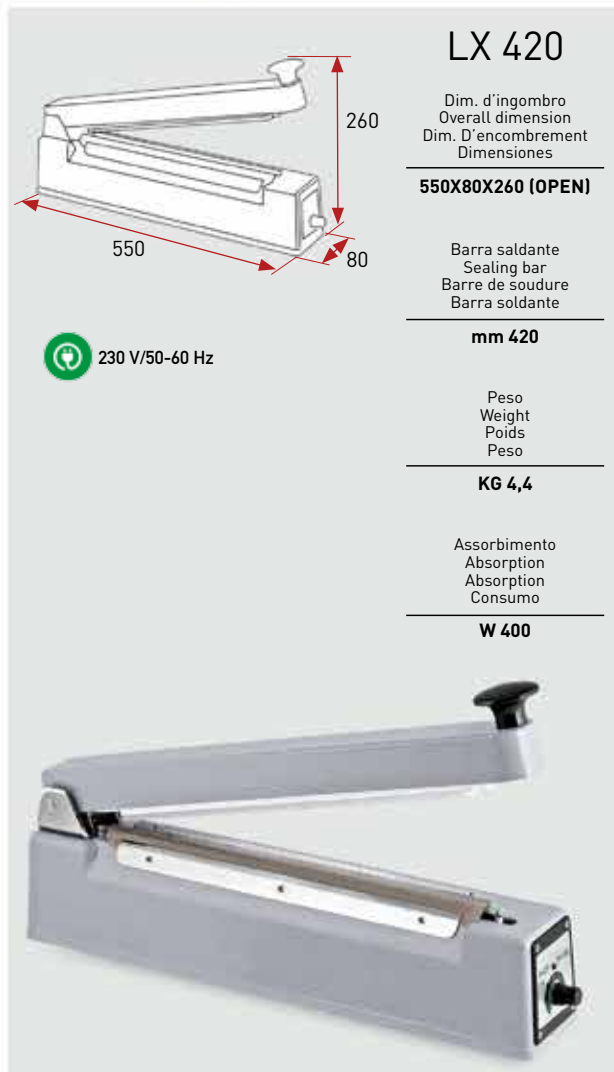
LX 320 / LX 420

Termosaldatrici per sacchetti

Thermosealers to be used with bags

Termoschelleuses pour sachets

Termosoldadora para bolsas



LX320/420

Termosigillatrici per sacchetti di differenti tipologie di materiali. Ideali per la sigillatura di prodotti nell'ambito food (ortofrutta, panifici, pasticcerie) e non food (ferreteria, ricambistica, settore elettronico).

LX320/420

Manual sealers for all kind of bags in both "Food" (Groceries, bakeries and confectioneries) and "Non-food" (ironware, spare parts, electronic components) sectors.

LX320/420 soudeuses manuelles pour des sachets de n'importe quel matériel. Ce sont la solution idéale soit pour le secteur « Food » (Fruits et légumes, boulangeries, pâtisseries) soit pour celui « Non-food » (Quincailleries, pièces détachées, composants électroniques)

LX320/420

Termoselladoras para bolsas de diferentes materiales. Ideales para empaquetar productos en el sector Food (hortofrutta, panaderías, pastelerías) y No Food (ferreteria, repuestos, sector electrónico)



CONFEZIONATRICI A CAMPANA DA BANCO

TABLE TOP VAC PACKERS

MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE DE TABLE

ENVASADORAS A CAMPANA SOBREMESA

NEW Series - Pag 22

MYCRA / UNIVERSAL / OPTIMA / UNICA / SUPREMA



PRESTIGE Series - Pag 26

DG 30 / DG 35 / DG 40 / DG 45



TOP Series - Pag 30

START / BABY / SPEEDY / JOLLY / BOXER 45
BOXER DUO / BIG BOXER / BOXER 80



COMBI COOK Series - Pag 38

COMBI COOK



VACUUM TESTER

Rilevatore digitale di vuoto
in campana

Vacuum digital detector
Décteur digitale du vide
dans la chambre

Aparato digital para medir
el vacío en campana

Dimensioni d'ingombro / overall dimension
dim. d'encombement / dimensiones

mm 65X23X110 H



MADE IN ITALY



NEW Series



320x500x270 h

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

260x300x120 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 250

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 25

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 500

MYCRA

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

370x530x270 h

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

310x350x120 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 32

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 500

UNIVERSAL

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



OPTIMA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

420x530x400 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

360x400x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

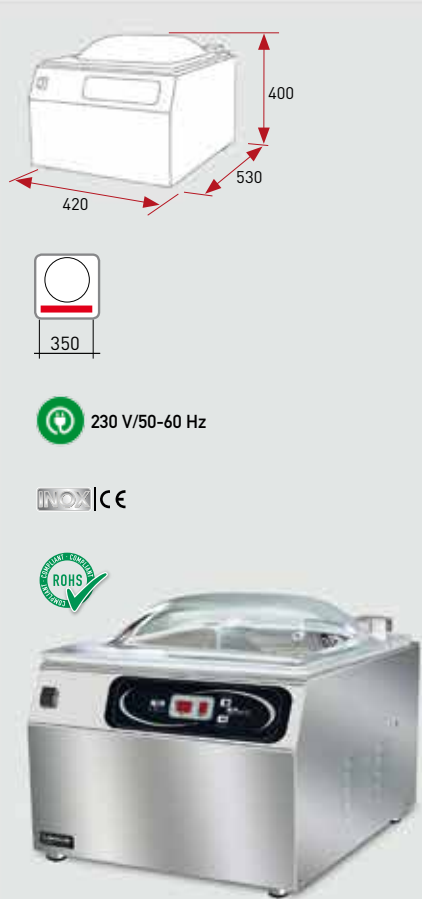
**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 40

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 600



UNICA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

470x550x430 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

410x450x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 12/14.4 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

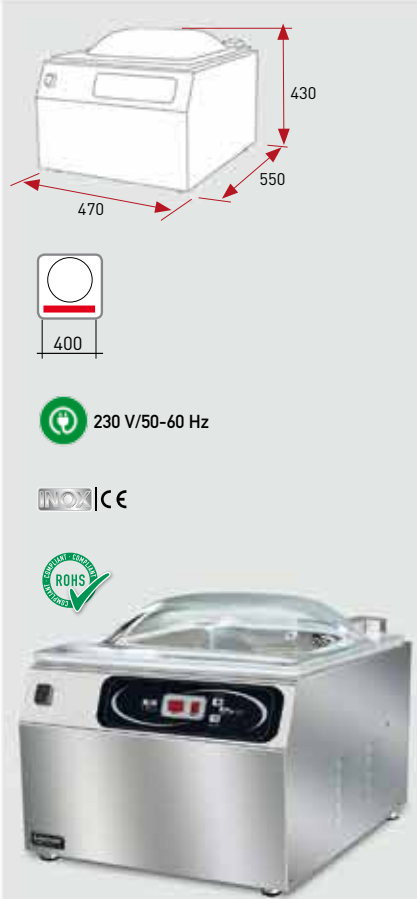
**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 50

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 900



SUPREMA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

560x610x410 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

500x460x200 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 58

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950






NEW Series



STANDARD



VAC STOP:

arresto forzato del ciclo

Vac Stop: forced interruption of the cycle

Vac stop: arrêt forcé du cycle de soudure

Vac stop: para en seguida el ciclo de trabajo



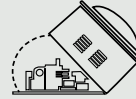
SALDATURA RAPIDA:

forzatura anticipata del ciclo di saldatura

Quick sealing: forced anticipation of the sealing cycle

Soudure rapide: forçage précoce du cycle de soudage

Forzamiento adelantado del ciclo de sellado



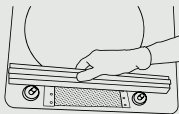
CARTER APRIBILE A 90°:

agevola la manutenzione post-vendita

Openable carter at 90°: helps the after sales maintenance

Ouverture du châssis à 90°: maintenance après-vente plus aisée

Mueble que se puede abrir a 90°: ayuda al servicio tecnico para la atención post venta

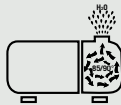


BARRE SALDANTI REMOVIBILI: per facilitare la pulizia

Removeable sealing bar to facilitate cleaning the chamber

Barre de soudure amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve

Barras de soldadura extraibles para facilitar la limpieza

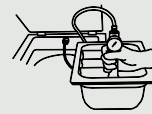


CLEAN PUMP: olio in pompa sempre pulito

Clean pump: always clean oil inside the pump

Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre

Clean pump: aceite de la bomba siempre limpio



ATTACCO GASTRO: consente il vuoto in contenitori

Gastro attack: allows vacuum in containers

Branchement gastro: permet de faire du vide dans des bacs gastro

Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas



VASCA ANGOLI STONDATI: pulizia interna più agevole

Chamber with rounded corners: easier to clean the chamber

Cuve avec coins rebondis: nettoyage interne plus facile

Cuba con angulos redondeados: ayuda la limpieza interna de la camara

Auto cleaning pump: cos'è?

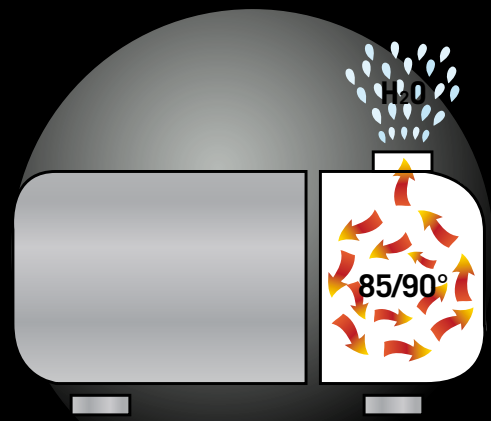
AUTO CLEANING PUMP: WHAT IS IT? / AUTO-CLEARING PUMP: C'EST QUOI? / AUTOLIMPIEZA BOMBA DE VACIO: ¿QUÈ ES?

E' un ciclo di lavoro dedicato, attivabile direttamente dall'utilizzatore finale, che consente alla macchina di far raggiungere all'olio in pompa temperature elevate che consentano l'evaporazione delle impurità presenti (durata ciclo 1 h).

It is a dedicated working cycle, which can be activated directly by the end user, which allows the oil in the pump of the machine reach high temperatures that enable the present impurities to evaporate (duration of the cycle 1 h).

C'est un cycle de travail délicat activé directement par l'opérateur et qui permet de réchauffer l'huile à l'intérieure de la pompe faisant ainsi évaporer toute humidité et mouillure (durée du cycle de travail: 1 heure).

Es un ciclo de trabajo particular, que el usuario puede poner en marcha según necesidad. Este ciclo permite a la maquina que el aceite de la bomba llegue a una temperatura muy elevada que permite la evaporación de las impurezas (ciclo de 1 h).



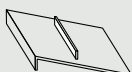


New Series

OPTIONAL



Carrello supporto macchina
Inox trolley



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency



CONFE A CAMPANA DA BANCO
table top vac packers

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Accensione / Spegnimento
confezionatrice

Switch on / switch off of the
vacuum packaging machine

Modifica parametri vuoto / saldatura

Used to modify vacuum / sealing parameters

1. Settaggio % di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Attivazione funzione saldatura rapida
4. Attivazione funzione VAC STOP:
interruzione anticipata del ciclo di vuoto

1. Setting of the vacuum percentage
2. Setting of the sealing time
3. Activation of RAPID SEALING, if you push
the button once
4. Activation of VAC STOP FUNCTION (stop
in advance the vacuum cycle) if you push
the button twice

Pulizia olio
Clean pump

Definizione tempo di saldatura
(espresso in secondi)

Sealing time (in seconds)



Funzione di vuoto in
continuo, per aspirazione
in contenitori gastronorm

Nonstop vacuum function done
with suction in gastro bowls

Definizione della percentuale
di vuoto raggiunta in camera

Vacuum level reached in the
chamber



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 Pannello comandi
semplice e intuitivo

Simple and intuitive
control panel



2 Ottimo livello di
vuoto raggiunto

Excellent level of
vacuum reached



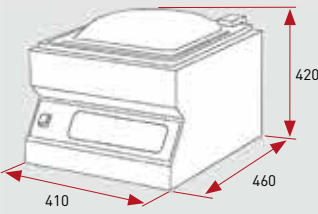
3 Ottima quotazione
di mercato

Great pricing
positioning





PRESTIGE Series

DG 30

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

410x460x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

310x350x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 38



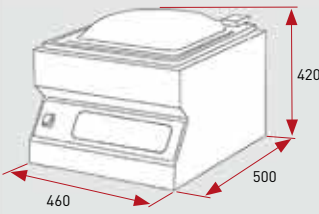
Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 550



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

DG 35

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

460x500x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

360x400x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 42



Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

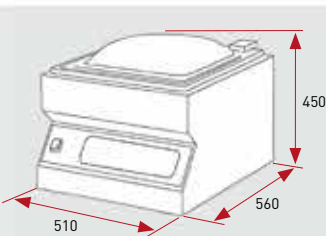
W 650



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

DG 40

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

510x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

410x450x220 h


Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



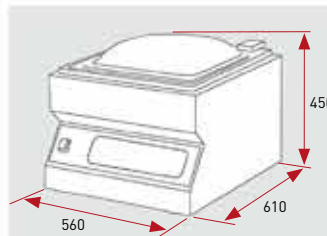
**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 62

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950



DG 45

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

560x610x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

460x500x220 h


Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 68

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950





PRESTIGE Series



STANDARD



VAC STOP:

arresto forzato del ciclo di vuoto

Vac Stop: forced interruption of the cycle

Vac stop: arrêt forcé du cycle de soudure

Vac stop: para en seguida el ciclo de trabajo



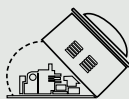
SALDATURA RAPIDA:

forzatura anticipata del ciclo di saldatura

Quick sealing: forced anticipation of the sealing cycle

Soudure rapide: forçage précoce du cycle de soudage

Forzamiento adelantado del ciclo de sellado



CARTER APRIBILE A 90°:

agevola la manutenzione post-vendita

Openable carter at 90°: helps the after sales maintenance

Ouverture du châssis à 90°: maintenance après-vente plus aisée

Mueble que se puede abrir a 90°: ayuda al servicio tecnico para la atención post venta



PROGRAMMA PER LA MARINATURA

di carne e pesce

Program for marinating meat and fish

Programme pour la marinade de la viande et du poisson

Programa para el escabeche de carne y pescado

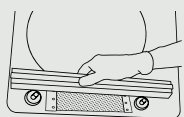


PANNELLO DIGITALE 3PG MEMORIZZABILI

Digital control panel with 3 memorisable programs

Panneau de commande digitale avec 3 programmes mémorisables

Panel de mandos digital con 3 programas memorizables



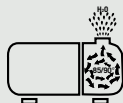
BARRE SALDANTI REMOVIBILI:

per facilitare la pulizia

Removeable sealing bar to facilitate cleaning the chamber

Barre de soudure amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve

Barras de soldadura extraibles para facilitar la limpieza



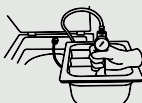
CLEAN PUMP:

olio in pompa sempre pulito

Clean pump: always clean oil inside the pump

Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre

Clean pump: aceite de la bomba siempre limpio



ATTACCO GASTRO:

consente il vuoto in contenitori

Gastro attack: allows vacuum in containers

Branchement gastro: permet de faire du vide dans des bacs gastro

Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas



VASCA ANGOLI STONDATI:

pulizia interna più agevole

Chamber with rounded corners: easier to clean the chamber

Cuve avec coins rebondis: nettoyage interne plus facile

Cuba con angulos redondeados: ayuda la limpieza interna de la cámara

Ciclo marinatura: cos'è?

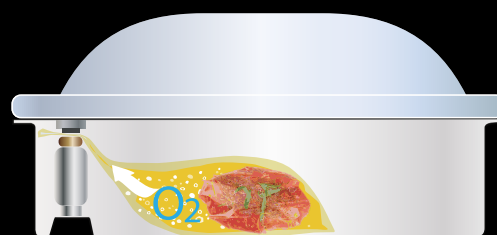
MARINATING CYCLE. WHAT IS IT? / CYCLE DE MARINADE. C'EST QUOI? / CICLO DE ESCABECHE ¿QUÈ ES ?

E' un ciclo di lavoro pre impostato, che consente alla macchina di alternare in modo automatico mini cicli di vuoto e di ripristino della pressione in campana. Attraverso quest'operazione i pori dei prodotti confezionati in busta con il loro condimento, subiscono una sollecitazione di apertura (in fase di ripristino pressione in campana) propedeutica al miglior assorbimento del condimento stesso.

It is a pre-set working cycle that allows the machine to automatically alternate mini cycles of vacuum and restorations of pressure in the chamber. Through this operation, the pores of the products packed in the vacuum bag along with their dressing undergo an opening process (the phase of restoration of the pressure in the chamber) causing a better absorption of the dressing/sauce itself.

C'est un cycle de travail pré-réglé qui permet à la machine d'alternier automatiquement des mini-cycles de vide et réintroduire la pression dans la chambre. Grâce à cette opération l'assaisonnement, qui se trouve à l'intérieure du sachet avec le produit, s'absorbe par les pores de ce dernier qui ont été déjà préparés et ouverts dans la phase de réintroduction de la pression dans la chambre.

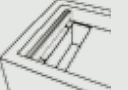

Es un ciclo de trabajo ya memorizado que le permite a la maquina de alternar de manera automatica mini ciclos de vacío y restablecer la presión adentro de la cámara. A través de esta operación los poros de los productos envasados en las bolsas con su condimento se abren (cuando en la cámara se vuelve a crear presión), que ayuda una mejor absorción del condimento mismo.



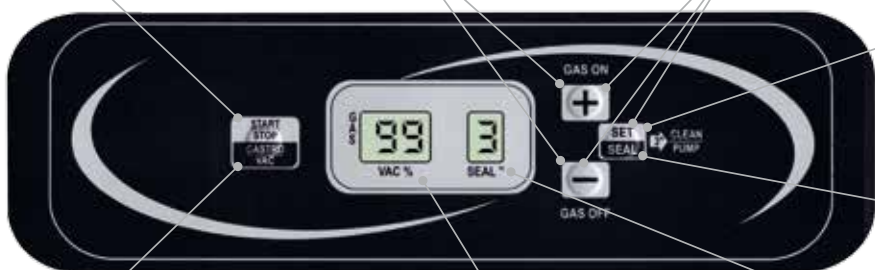


PRESTIGE Series

OPTIONAL

	Gas inerte Inerte gas injection		Saldatura con pistoni senza cavi Cableless piston sealing		Carrello supporto macchina Inox trolley
	Vasca doppia altezza Double height chamber		Taglio Eccedenza Exceeding cutting bar		Piano inclinato per liquidi Inclined plane for liquids
	Pumpa busch Busch pump		Sistema bloccaggio campana Lid Hook		Tensione e frequenza speciale Voltage and special frequency

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL



Accensione / Spegnimento confezionatrice
Switch on / switch off of the vacuum packaging machine

Modifica parametri vuoto / saldatura
Attivazione e disattivazione funzione Gas
Used to modify vacuum / sealing parameters
Activation and deactivation Gas Function

Attivazione Programmi di lavoro (PRG 1.2.3)
Attivazione Programma Marinatura (PM)
Vacuum programs activation (PRG 1.2.3)
Marinating programs activation (PM)

1. Settaggio % di vuoto
2. Settaggio tempo di saldatura
3. Attivazione funzione saldatura rapida
4. Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto

1. Setting of the vacuum percentage
2. Setting of the sealing time
3. Activation of RAPID SEALING, if you push the button once
4. Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Pulizia olio
Clean pump

Funzione di vuoto in continuo, per aspirazione in contenitori gastronorm
Nonstop vacuum function done with suction in gastro bowls

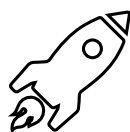
Definizione della percentuale di vuoto raggiunta in camera
Vacuum level reached in the chamber

Definizione tempo di saldatura (espresso in secondi)
Sealing time (in seconds)

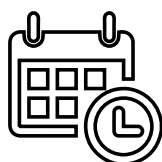


perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 **Immediata nell'utilizzo**
Immediate use



2 **Robusta e affidabile nel tempo**
Reliable and robust over time



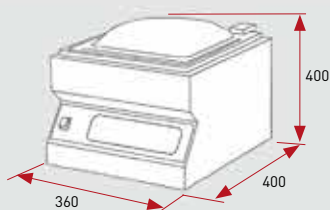
3 **Polivalente: ricca di funzioni adatta a tutti gli ambienti di lavoro**
Multi-purpose: full of functions





TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor



230 V/50-60 Hz

INOX | CE



START

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

360x400x400 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

260x300x160 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 250

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

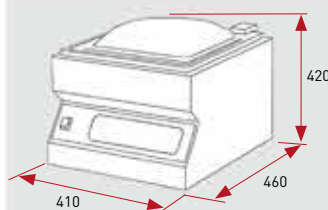
**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 32

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 500



230 V/50-60 Hz

INOX | CE



BABY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

410x460x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

310x350x190 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 300

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 8/9.6 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

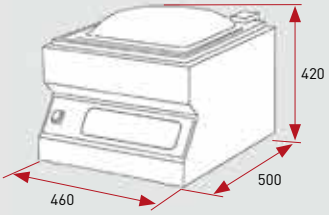
Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 38

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 550





SPEEDY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

460x500x420 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmera

360x400x190 h


Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 350

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



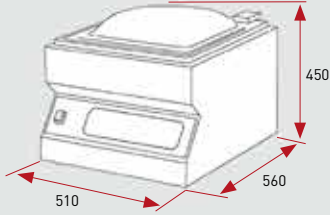
**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 42

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 650



JOLLY

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

510x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmera

410x450x220 h


Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 400

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 60

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

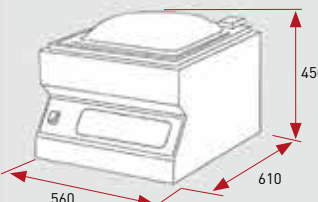
W 950





TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor



BOXER 45

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'englobement
Dimensiones

560x610x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

460x500x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


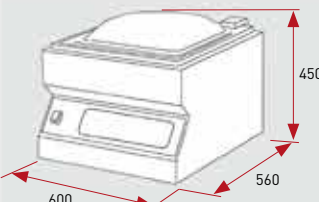
**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 63

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950

BOXER DUO

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'englobement
Dimensiones

600x560x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

500x460x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x(mm 450)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

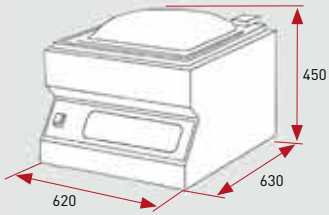
Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 63

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050



BIG BOXER

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encembrement
Dimensiones

620x630x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

520x520x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 68

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

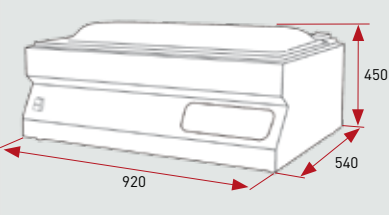
W 1050



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS



BOXER 80

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encembrement
Dimensiones

920x540x450 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

820x420x200 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x(mm 400)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura


**Pistoni senza cavi
Wireless Pistons**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 70

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS





TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor

STANDARD



PANNELLO COMANDI 20PRG

CONTROL PANEL
WITH 20 PROGRAMS

PANNEAU DE COMMANDE
AVEC 20PRGS

PANEL DE MANDOS
20 PROGRAMAS



VAC STOP:

arresto forzato del
ciclo di vuoto

Vac Stop: forced
interruption of the cycle

Vac stop: arrêt forcé du
cycle de soudure

Vac stop: para en se-
guida el ciclo de trabajo



SALDATURA RAPIDA:

forzatura anticipata
del ciclo di saldatura

Quick sealing: forced
anticipation of the sealing
cycle

Soudure rapide: forçage
précoce du cycle de
soudage

Forzamiento adelantado
del ciclo de sellado



CARTER APRIBILE A 90°:

agevola la manuten-
zione post-vendita

Openable carter at 90°:
helps the after sales
maintenance

Ouverture du châssis à
90°: maintenance
après-vente plus aisée

Mueble que se puede abrir a
90°: ayuda al servicio tecnico
para la atención post venta



BARRE SALDANTI REMOVIBILI con pistoni senza cavi

Removable sealing bars with
pistons and without wires

Barre de soudure amovible
avec piston sans connexions
électriques

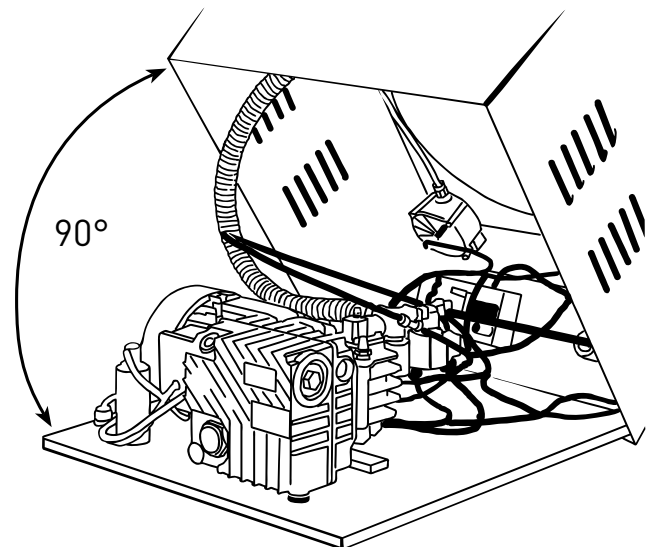
Barras de soldadura
extraíbles con pistones,
sin cables

L'apertura a 90° del mobile consente una di visione, senza impedimenti, tutte le parti componenti della macchina. L'individuazione di eventuali malfunzionamenti è così più immediata.

The 90 ° opening of the cabinet allows one to view, without hindrance, all the component parts of the machine. The identification of possible malfunctions is thus more immediate.

L'ouverture à 90 ° du châssis permet de visualiser sans entrave les composantes de la machine. L'identification des dysfonctionnements possibles est donc plus immédiate.

La apertura de 90 ° del gabinete permite ver, sin obstáculos, todos los componentes de la máquina. La identificación de posibles fallos es por lo tanto más inmediata.



Vasca doppia altezza: cos'è?

(Optional)

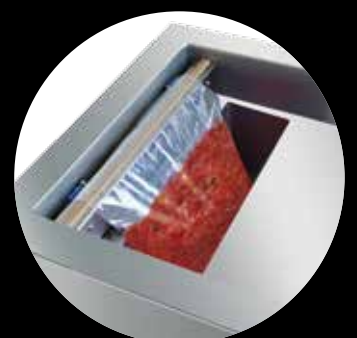
DOUBLE HEIGHT CHAMBER WHAT IS IT? / CUVETTE (CUVE DOUBLE HAUTEUR) / CUBA DE DOBLE ALTURA: QUÉ ES?

Particolare vasca del vuoto, appositamente studiata per il confezionamento di prodotti liquidi. La struttura prevede un alloggiamento dove posizionare il sacchetto verticalmente in modo parallelo alla barra saldante. Questo sistema evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento.

Particular vacuum chamber, specially designed for vacuum packing liquids. The structure provides a vertical chamber where you place the bag vertically in parallel to the sealing bar. This system prevents the leakage of the liquid during the process.

Une cuvette spéciale: conçu spécialement pour le conditionnement des produits liquides, la structure contient un boîtier (une cuvette) où vous pouvez placer le sachet verticalement en parallèle avec la barre de soudure. Ce système empêche le déversement des liquides durant la phase du conditionnement.

Cuba doble altura: cuba al vacío específica, diseñado especialmente para el empaquetamiento de productos líquidos. La estructura incluye una carcasa donde colocar la bolsa verticalmente de forma paralela a la barra de soldadura. Este sistema evita que el líquido se escape durante el proceso de envasado.





TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor



COME A CAMPANA DA BANCO
table top vac packers

STANDARD

VAC:

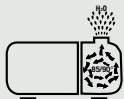
SENSORE DI VUOTO:

senso di pressione volumetrica, autoregola il ciclo di vuoto

Vacuum Sensor: sensor of the volumetric pressure, self-regulated the vacuum cycle

Détecteur de pression volumétrique, autorégule le cycle de vide

Sensor de vacío: sensor de presión volumétrica, autorregula el ciclo de vacío



CLEAN PUMP:

olio in pompa sempre pulito

Clean pump: always clean oil inside the pump

Clean pump: l'huile de la pompe est toujours propre

Clean pump: aceite de la bomba siempre limpio



TASTO PER SALDATURA RINFORZATA

Button for reinforced sealing

fonction pour une soudure plus renforcé

Tecla para hacer el sellado más fuerte



ATTACCO GASTRO:

consente il vuoto in contenitori

Gastro attack: allows vacuum in containers

Branchement gastro: permet de faire du vide dans des bacs gastro

Conexión para la manguera gastro: permite hacer el vacío en cubetas



VASCA ANGOLI STONDATI:

pulizia interna più agevole

Chamber with rounded corners: easier to clean the chamber

Cuve avec coins rebondis: nettoyage interne plus facile

Cuba con angulos redondos: ayuda la limpieza interna de la cámara



SENSORE LIQUIDI:

evita la fuoriuscita del liquido in fase di confezionamento

Liquid sensor: measures the boiling phase activating the sealing cycle

Détecteur des liquides: relève la phase d'ébullition en activant la soudure

Sensor para líquidos: lee la etapa de ebullición y pone en marcha el sellado



PROGRAMMA PER LA MARINATURA

di carne e pesce

Program for marinating meat and fish

Programme pour la marinade de la viande et du poisson

Programa para el escabeche de carne y pescado



SOFT VAC: rientro graduale dell'aria in campana (prodotti friabili)

Soft Vac: gradual re-entry of the air in the chamber (friable products)

Indentation progressive de l'air dans la chambre (produits friables ou pointus)

Soft vac: reingresso más lento del aire adentro de la campana (productos friables)



STEP VAC: ciclo di vuoto ad intervalli (prodotti emulsionabili)

Step Vac: vacuum cycle divided in intervals (emulsifiable products)

Step vac: Cycle de vide à intervalles (produits émulsifiants)

Step vac: ciclo de vacío con pausas (productos líquidos y salsas)



EXTRA VAC:

+5 secondi di vuoto rispetto al prg indicato

Extra Vac: + 5 seconds of vacuum respect to the program indicated

Extra vac: +5 seconde de vide de plus par rapport au programme indiqué

Extra vac: +5 segundos de vacío respecto al programa elegido

Sensore liquidi: cos'è?

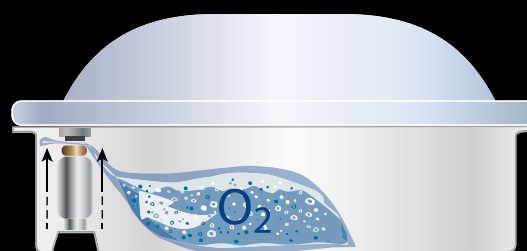
LIQUID SENSOR. WHAT IS IT ? / QU'EST-CE QU'UN DÉTECTEUR DES LIQUIDES ? / SENSOR DE LÍQUIDOS: QUÉ ES?

E' una funzione gestita da apposito sensore che garantisce la sigillatura del sacchetto all'inizio della fase di ebollizione del prodotto liquido.

It is a function inserted in the electronic board that guarantees the sealing of the vacuum bag at the beginning of the boiling phase of the liquid (product).

C'est une fonction insérée dans la carte électronique et qui garantit la soudure du sachet au début de la phase d'ébullition du produit liquide.

Sensor de vacío: Es una función incluida en la carta electrónica que garantiza la soldadura de la bolsa cuando el producto líquido empieza a hervir.

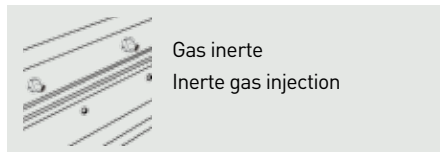




TOP Series

Vacuum Sensor/Liquid Sensor

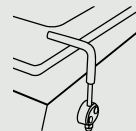
OPTIONAL



Gas inerte
Inerte gas injection



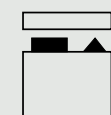
Barra saldante aggiuntiva
Extra Sealing Bar



Sistema bloccaggio campana
Lid Hook



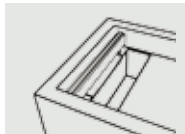
Stampante per etichette
Labels printer
Tastiera LCD esterna con
programmatore
Programming Keyboard



Taglio Eccedenza
Exceeding cutting bar



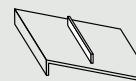
Carrello supporto macchina
Inox trolley



Vasca doppia altezza
Double height chamber



Pumpa busch
Busch pump



Piano inclinato per liquidi
Inclined plane for liquids

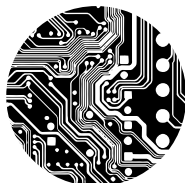


Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



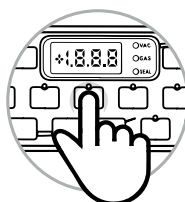
1 E' la linea più completa: - tecnologia, - elettronica, - possibili applicazioni

It is the most complete line:
technology, electronics,
possible applications



2 La sottovuoto ideale per praticare la cottura in sottovuoto

The ideal vacuum
for sousvide cooking



3 Per ogni tuo prodotto potrai impostare un ciclo di lavoro "ad hoc" (20 prg)

For each product you can
set a specific work cycle



PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

- 20 PRG+
- MARINATE
- SOFT VAC
- EXTRA VAC
- CLEAN PUMP
- STEP VAC
- SENSOR VAC
- LIQUID SENSOR

Accensione/spengimento confezionatrice

Attivazione funzione VAC STOP: interruzione anticipata del ciclo di vuoto

Packing machine's switch on/switch off Activation of VAC STOP FUNCTION (stop in advance the vacuum cycle) if you push the button twice

Rientro dell'aria in camera soft e graduale

Gradual intake of air into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto al programma impostato

5 seconds of vacuum more than the established program settings

Regolazione livelli Vuoto /Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum /Gas / Sealing



Funzione per vuoto in contenitori gastronomici

Vacuum system for gastro containers

% di vuoto

Vacuum percentage

Tempo di immissione gas

Gas intake time

Tempo di saldatura

Sealing time

Attivazione funzione ciclo gas

Activation function of the gas intake

Sistema auto-pulizia olio pompa
Oil pump's auto-cleaning system

Saldatura rinforzata
Reinforced sealing

Funzione per prodotti facilmente emulsionabili (es. Maionese)

Easily emulsifiable products' function (i.e. mayonnaise)

Definizione programma da memorizzare
Vacuum programs' setting





COMBI COOK Series



INOX | CE

COMBI COOK

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

610x480x270 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la câmara

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

260x300x120 h

mm 150

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 250

mm 120

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

Q= 8/9.6 m³h-OIL

9 LITRI

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

Temperatura di lavoro
Working temperature
Température de travail
Temperatura de trabajo

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

mm 250

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 900



Combi Cook: Due tecnologie in una stessa attrezzatura

Macchina sottovuoto + sistema di cottura in sottovuoto si combinano in un'unica rivoluzionaria attrezzatura, fornendo all'utilizzatore finale la possibilità di avere all'interno della propria cucina professionale entrambe le attrezzature in uno spazio estremamente contenuto.

Combi Cook: Two different technologies in the same appliance

Vacuum packing machines + sous-vide cooker combined together in a single, revolutionary equipment, thus providing the final user with both items inside his professional kitchen, yet with a limited volume.

Combi Cook: Deux technologies dans le même appareil

Machine sous vide + système de cuisson sous vide combinés dans le même équipement révolutionnaire, ce qui assure à l'utilisateur final la possibilité d'avoir - à l'intérieur de sa propre cuisine professionnelle - ces deux appareils avec un encombrement limité.

Combi Cook: 2 tecnologías en el mismo aparato

Envasadora al vacío + aparato para cocinar al vacío se unen en un único equipo revolucionario, ofreciendo al usuario la posibilidad de tener en su cocina profesional los 2 equipos compactos, ocupando poco lugar.



**COTTURA SOTTOVUOTO
A BASSA TEMPERATURA**

**LOW TEMPERATURE VACUUM
COOKING SYSTEM**

**CUISSON SOUS-VIDE À BAISSÉ
TEMPÉRATURE**

**COCCIÓN AL VACÍO DE
BAJA TEMPERATURA**

COTTURA A BASSA TEMPERATURA
sousvide water baths

CVS Series - Sous vide cooking - Pag 40

CVS 200 / CVS 400 / CVS 800



MADE IN ITALY



CVS Series - Sous vide cooking



CVS200

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

345x285x270 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 150

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 120

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

9 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 6,5

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 400

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

CVS400

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

350x550x320 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 200

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 170

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

25 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 12

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 1000

230 V/50-60 Hz

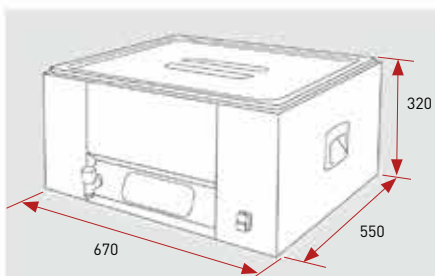
INOX | CE

ROHS





CVS Series - Sous vide cooking



230 V/50-60 Hz

INOX | CE



CVS800

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

670x550x320 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 200

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 170

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

50 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg20

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 2000



COTTURA A BASSA TEMPERATURA
sousvide water baths





CVS Series - Sous vide cooking

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Indicatore tempo di cottura
Cooking Time

Indicatore temperatura acqua in fase di riscaldamento
Temperature of the heating water

Indicazione temperatura acqua impostata
Set water temperature



Set water temperature

Attivazione / disattivazione ciclo di riscaldamento acqua
Cooking cycle activation / deactivation

Attivazione / disattivazione ciclo di cottura
Activation / deactivation cooking cycle

(+) Settaggio tempo di cottura
(+) Cooking time setting

(+) Settaggio temperatura acqua in vasca
(+) Water temperature setting in the chamber

(-) Settaggio temperatura acqua in vasca
(-) Water temperature setting in the chamber

(-) Settaggio tempo di cottura
(-) Cooking time setting



perchè scegliere un'apparecchiatura di questa linea?

WHY CHOOSING A COOKING SYSTEM OF THIS LINE?



1 Mantenimento proprietà nutritive dell'alimento confezionato

Maintenance of the nutritive properties of the packed product



2 Aumento morbidezza e succosità dei cibi

Increased softness and juiciness of the food



3 Riduzione "del calo peso"

Weight loss reduction



Sistema di cottura sottovuoto a bassa temperatura

LOW TEMPERATURE VACUUM COOKING SYSTEM / SYSTÈME DE CUISSON SOUS-VIDE À BAISSSE TEMPÉRATURE / COCCIÓN AL VACÍO DE BAJA TEMPERATURA

Innovativo sistema di cottura a bassa temperatura. Il ciclo di lavoro si distingue in due fasi:

1. Impostazione temperatura desiderata dell'acqua in vasca (di norma non superiore a 60°/65°)

2. Impostazione tempo di cottura.

La staticità dell'acqua in vasca, unitamente alla temperatura costante permettono una cottura del prodotto confezionato senza eguali.

Innovative low temperature cooking system. The work cycle is divided into two phases:

1. Setting the desired temperature of the water in the tank (normally not higher than 60°/65°)

2. Setting of the cooking time.

The static water in the tank together with the constant temperature permits a cooking system with no better comparisons!

C'est un système de cuisson sous-vide à basse température hautement novateur, dont le cycle de travail est divisé en deux phases:

1. Réglage de la température souhaitée pour l'eau présente dans la cuve (normalement pas plus de 60°/65°)

2. Réglage du temps de cuisson.

La nature statique de l'eau dans la cuve ainsi que une température constante permettent d'obtenir une cuisson de vos produits sans égal.

Sistema de cocción innovador al vacío a baja temperatura. El ciclo de trabajo se distingue en dos fases:

1. Ajuste de la temperatura deseada del agua en la cuba (normalmente sin exceder los 60°/65°C)

2. Ajuste del tiempo de cocción.

El agua estática en el tanque junto con la temperatura constante permite cocinar el producto envasado sin igual.





**CONFEZIONATRICI
A CAMPANA SU RUOTE**

**FLOOR STANDING VAC
PACKERS**

**MACHINES SOUS VIDE
À CLOCHE SUR ROULETTES**

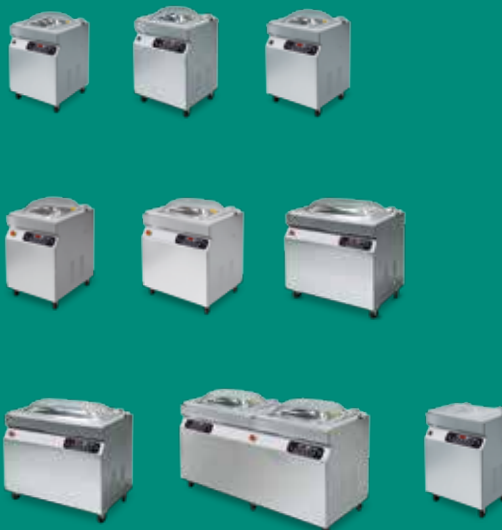
**ENVASADORAS A CAMPANA
CON RUEDAS**

LAPACK Series - Pag 44

450 / 450 S / TWIN /

500 / 550 S / 900 S /

1000 SL / 550 S DUPLEX / VARIANT



CONF. A CAMPANA SU RUOTE
floor standing vac packers



VACUUM TESTER

Rilevatore digitale di vuoto
in campana

Vacuum digital detector
Décteur digitale du vide
dans la chambre

Aparato digital para medir
el vacío en campana

**Dimensioni d'ingombro / overall dimension
dim. d'encombrement / dimensiones**

mm 65X23X110 H



MADE IN ITALY



LAPACK Series



1050
580 660

450

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

580x660x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la cámara

460x560x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 110

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 950

230 V/50-60 Hz

1050
680 570

450 S

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

680x570x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la cámara

560x460x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x (mm 450)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 110

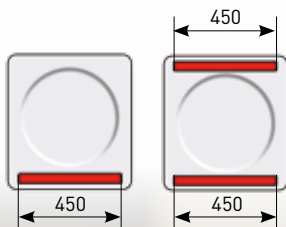
Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1050

230 V/50-60 Hz

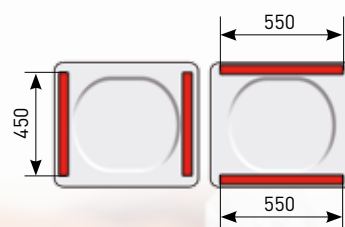
STANDARD

OPTIONAL



STANDARD

OPTIONAL





LAPACK Series



1050
620 630

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

TWIN

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

620x630x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la cámara

520x520x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x (mm 500)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

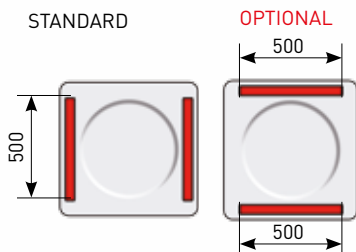
Impulso Membrana
Impulse Diaphragm

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 110

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1200





LAPACK Series



500

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

630x760x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

510x650x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 60/72 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 140

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1300

400 V/50-60 Hz

550 S

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

840x680x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

720x570x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x (mm 550)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 60/72 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

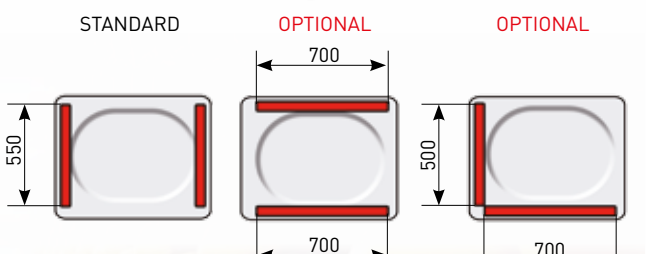
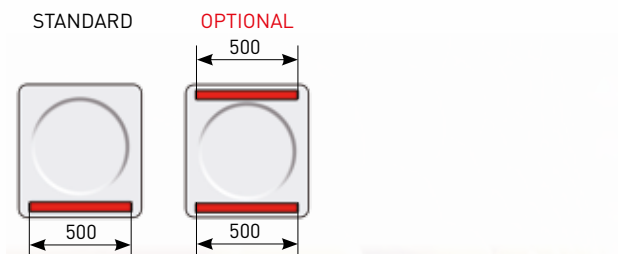
Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 160

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1450

400 V/50-60 Hz





LAPACK Series



900 S

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

1040x680x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

920x570x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 900/mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 100/120 m³-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 200

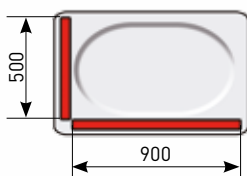
Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2400

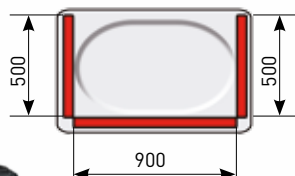
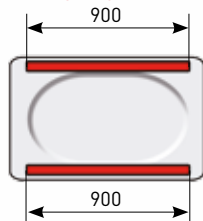


CONF. A CAMPANA SU RUOTE
floor standing vac packers

STANDARD



OPTIONAL

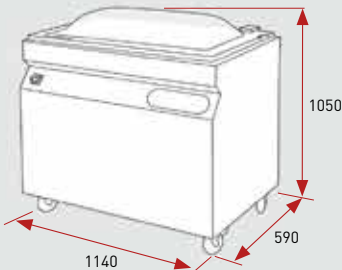


THE ITALIAN VACUUM MAKERS



LAPACK Series





1000 SL

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

1140x590x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

1020x420x200 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 1000

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 60/72 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso


Kg 160

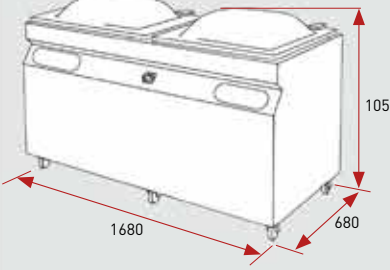
Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1450

400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS





550 S DUPLEX

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremment
Dimensiones

1680x680x1050 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

(720x570x220) x 2

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

(2xmm550) x2

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 100/120 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso


Kg 260

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2600

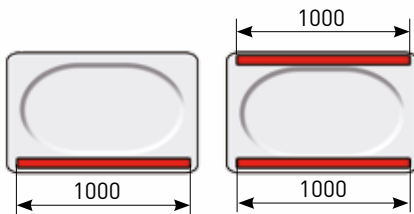
400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS



STANDARD

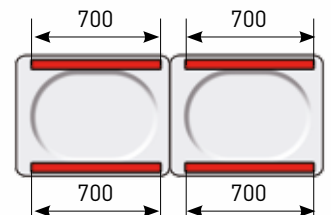
OPTIONAL



STANDARD

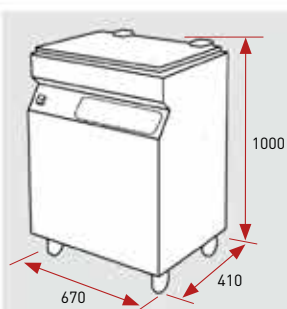


OPTIONAL





LAPACK Series



VARIANT

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

670x410x1000 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

510x160x450 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 500

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

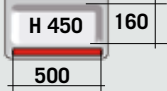
Kg 130

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 900

230 V/50-60 Hz

INOX | CE



1000 SL

CONF. A CAMPANA SU RUOTE
floor standing vac packers



LAPACK Series



STANDARD



PANNELLO COMANDI 20PRG

CONTROL PANEL
WITH 20 PROGRAMS

PANNEAU DE COMMANDE
AVEC 20PRGS

PANEL DE MANDOS
20 PROGRAMAS



VAC STOP: arresto forzato del ciclo di vuoto

Vac Stop: forced
interruption of the cycle

Vac stop: arrêt forcé du
cycle de soudure

Vac stop: para en se-
guida el ciclo de trabajo

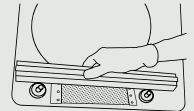


SALDATURA RAPIDA: forzatura anticipata del ciclo di saldatura

Quick sealing: forced antici-
pation of the sealing cycle

Soudure rapide: forçage
précoce du cycle de
soudage

Forzamiento adelantado
del ciclo de sellado

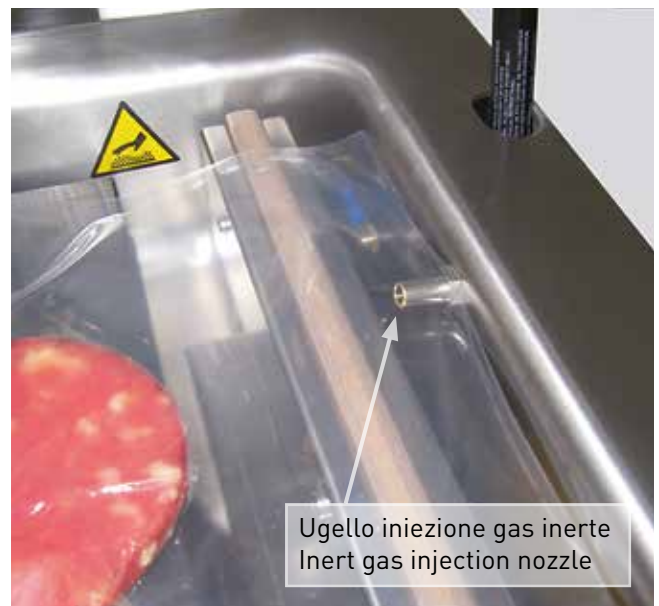


BARRE SALDANTI REMOVIBILI: per facilitare la pulizia

Removeable sealing bar
to facilitate cleaning the
chamber

Barre de soudure
amovible pour faciliter
le nettoyage de la cuve

Barras de soldadura
extraibles para facilitar la
limpieza

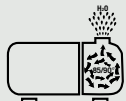




LAPACK Series



STANDARD



CLEAN PUMP:
olio in pompa
sempre pulito

Clean pump: always clean
oil inside the pump

Clean pump: l'huile de la
pompe est toujours propre

Clean pump: aceite de la
bomba siempre limpio



**TASTO PER SALDATURA
RINFORZATA**

Button for reinforced
sealing

fonction pour une
soudure plus renforcé

Tecla para hacer
el sellado más fuerte



ATTACCO GASTRO:
consente il vuoto
in contenitori

Gastro attack: allows
vacuum in containers

Branchement gastro:
permet de faire du vide
dans des bac gastro

Conexión para la manguera
gastro: permite hacer
el vacío en cubetas



**VASCA ANGOLI
STONDATI:**
pulizia interna più
agevole

Chamber with rounded
corners: easier to clean
the chamber

Cuve avec coins rebondis:
nettoyage interne plus
facile

Cuba con angulos redon-
deados: ayuda la limpieza
interna de la camara



**PROGRAMMA PER LA
MARINATURA**
di carne e pesce

Program for marinating
meat and fish

Programme pour la
marinade de la viande
et du poisson

Programa para el
escabeche de carne y
pescado



SOFT VAC: rientro gra-
duale dell'aria in cam-
pana (prodotti friabili)

Soft Vac: gradual re-entry
of the air in the chamber
(friable products)

Indentation progressive de
l'air dans la chambre (pro-
duits friables ou pointus)

Soft vac: reingresso más
lento del aire adentro de
la campana (productos
friables)



STEP VAC: ciclo di
vuoto ad intervalli
(prodotti emulsionabili)

Step Vac: vacuum cyle
divided in intervals
(emulsifiable products)

Step vac: Cycle de vide
à intervalles (produits
émulsifiants)

Step vac: ciclo de vacío
con pausas (productos
líquidos y salsas)



EXTRA VAC:
+5 secondi di vuoto
rispetto al prg indicato

Extra Vac: +5 seconds of
vacuum respect to the
program indicated

Extra vac: +5 seconde de
vide de plus par rapport
au programme indiqué.

Extra vac: +5 segundos de
vacío respecto al
programa eligido

Saldatura pneumatica + Gas inerte: cos'è?

(Optional)

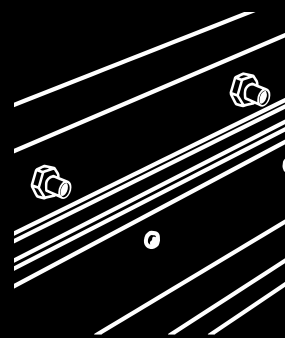
PNEUMATIC SEALING + IDLE GAS: WHAT IS IT? / QU'EST-CE QUE C'EST QU'UNE SOUDURE PNEUMATIQUE GAZ INERTE? / SELLADO NEUMATICO + GAS ALIMENTAR: ¿ QUÈ ES?

E' un sistema che consente di aumentare la pressione di saldatura. Ideale in combinazione con l'ausilio dell'impianto ATM al fine di gestire al meglio situazioni nelle quali è richiesta un'elevata percentuale di Gas inerte in camera. Per il funzionamento è necessario collegare la confezionatrice ad un compressore esterno.

It is a system which allows to increase the sealing pressure. It is ideal if combined to Modified Atmosphere in order to perfectly manage those situations in which a high concentration of gas is required inside the chamber. To make it work it is necessary to connect the vacuum packer to an external compressor.

C'est un system qui permet d'augmenter la pression de la soudure, encore plus efficace si elle est utilisée en combinaison avec le system ATM afin de mieux gérer les cas où il y'aura besoin d'un pourcentage de gaz inerte très élevé dans la chambre. Pour le fonctionnement il faut brancher la machine à un compresseur extérieur.

Es un sistema que permite aumentar la presión de soldadura. Ideal si la maquina està preparada para ser conectada a la bombona de gas alimentar, así permite un buen sellado tambien si hay mucho gas en la camara de vacío. Para que funcione es necesario conectar la envasadora a un compresor de aire externo.





LAPACK Series



OPTIONAL

	Gas inerte Inerte gas injection		Barra saldante aggiuntiva Extra Sealing Bar		Sistema bloccaggio campana Lid Hook
	Stampante per etichette Labels printer		Taglio Eccedenza Exceeding cutting bar		Sensore di vuoto + Sensore Liquidi Vacuum Sensor + Liquid sensor
	Altezza camera maggiorata Increased chamber height		Pumpa busch Busch pump		Saldatura con pistoni senza cavi Cableless piston sealing
	Saldatura pneumatica Pneumatic sealing		Pompa vuoto maggiorata Increased vacuum pump		Tensione e frequenza speciale Voltage and special frequency

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Accensione/spengimento confezionatrice
Attivazione funzione
VAC STOP: interruzione anticipata del
ciclo di vuoto

Packing machine's switch
on/switch off Activation
of VAC STOP FUNCTION
(stop in advance the
vacuum cycle) if you
push the button twice

Rientro dell'aria in
camera soft e graduale
Gradual intake of air
into the chamber

+5 secondi di vuoto rispetto
al programma impostato
5 seconds of vacuum more than
the established program settings

Regolazione livelli Vuoto /Gas / Saldatura
Level setting for Vacuum /Gas / Sealing



Funzione per vuoto in contenitori
gastronorm
Vacuum system for gastro containers

% di vuoto
Vacuum percentage

Tempo di immissione gas
Gas intake time

Tempo di saldatura
Sealing time

Attivazione funzione
ciclo gas
Activation function
of the gas intake

Saldatura rinforzata
Reinforced sealing

Sistema auto-pulizia olio
pompa
Oil pump's auto-cleaning
system

Funzione per prodotti
facilmente emulsionabili (es. Maionese)
Easily emulsifiable products' function
(i.e. mayonnaise)

Definizione programma
da memorizzare
Vacuum programs'
setting



perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

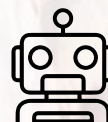
WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 Continuità
lavorativa
Operative continuity



2 Confezionamento
di grosse pezzature
Packing of big pieces



3 Elevata resa
produttiva
High performances





**CONFEZIONATRICI
A CAMPANA PER L'INDUSTRIA**

INDUSTRIAL VAC PACKERS

**MACHINES SOUS VIDE
À CLOCHE POUR L'INDUSTRIE**

**ENVASADORAS A CAMPANA
PARA LA INDUSTRIA**

SUPER-TECH Series - Pag 54

TOP / ULTRA / MEGA /
JUMBO / JUMBO SUPER / SUPERMEGA



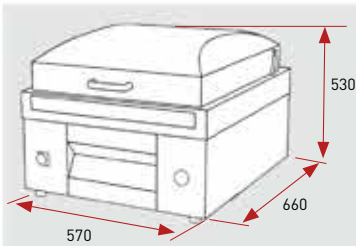
CONF. A CAMPANA PER L'INDUSTRIA
industrial vac packers



MADE IN ITALY



SUPER-TECH Series



TOP

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

570x660x530 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

470x530x220 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm 450

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 90

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

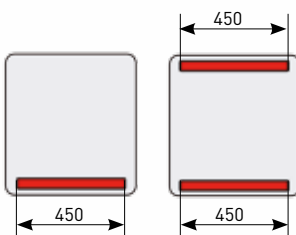
W 900

230 V/50-60 Hz



STANDARD

OPTIONAL





SUPER-TECH Series



760
670
1150

ULTRA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

760x670x1150 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

660x530x230 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x (mm 500)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 60/72 m³/h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 160

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 1300

400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS

900
800
1150

MEGA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

900x800x1150 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

830x660x230 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

2x (mm 600)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 100/120 m³/h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

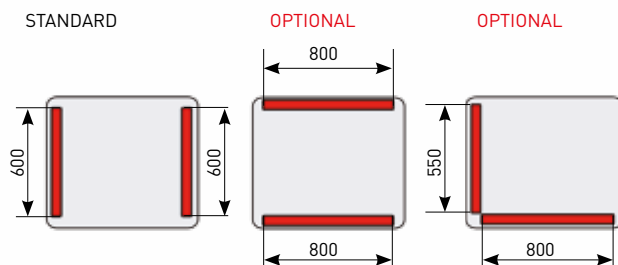
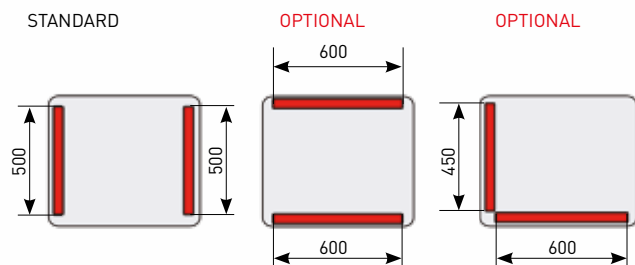
Kg 220

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2400

400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS





SUPER-TECH Series



1150
800
1150

JUMBO

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

1150x800x1150 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

1050x660x230 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm1000 / mm550

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 100/120 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 250

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2500

400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS

1150
850
1400

JUMBO SUPER

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

1400x850x1150 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

1300x710x230 h

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

mm1250 / mm600

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 150/180 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

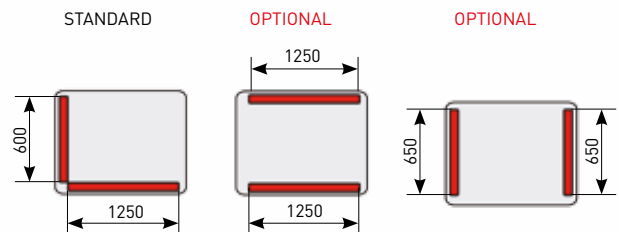
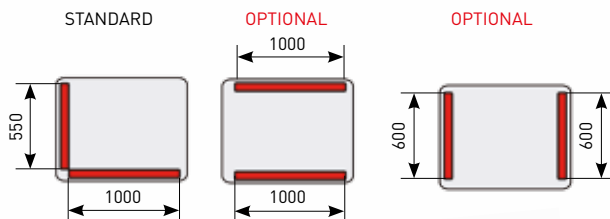
Kg 320

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2800

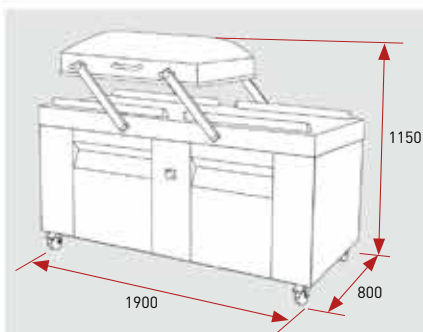
400 V/50-60 Hz

INOX | CE | ROHS





SUPER-TECH Series



400 V/50-60 Hz

INOX CE



SUPERMEGA

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

1900x800x1150 h

Dimensioni camera
Size of the chamber
Dim. de la chambre
Dim. de la càmara

2x(830x740x230h)

Barra saldante
Sealing bar
Barre de soudure
Barra soldante

4x(mm 800)

Pompa del vuoto
Vacuum pump
Pompe du vide
Bomba de vacío

Q= 100/120 m³h-OIL

Sistema di Saldatura
Sealing System
Système de Soudure
Sistema de Soldadura

**Impulso Membrana
Impulse Diaphragm**

Peso
Weight
Poids
Peso

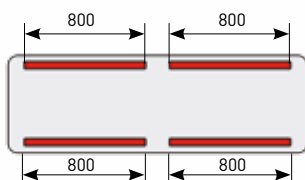
Kg 360

Assorbimento
Absorption
Absorption
Consumo

W 2700



STANDARD



THE ITALIAN VACUUM MAKERS



SUPER-TECH Series



STANDARD



PANNELLO COMANDI 20PRG

CONTROL PANEL
WITH 20 PROGRAMS

PANNEAU DE COMMANDE
AVEC 20PRGS

PANEL DE MANDOS
20 PROGRAMAS



VAC STOP: arresto forzato del ciclo di vuoto

Vac Stop: forced
interruption of the cycle

Vac stop: arrêt forcé du
cycle de soudure

Vac stop: para en se-
guida el ciclo de trabajo

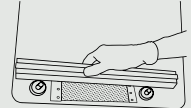


SALDATURA RAPIDA: forzatura anticipata del ciclo di saldatura

Quick sealing: forced anticipa-
tion of the sealing cycle

Soudure rapide: forçage
précoce du cycle de soudage

Forzamiento adelantado del
ciclo de sellado



BARRE SALDANTI REMOVIBILI: per facilitare la pulizia

Removable sealing bars with
pistons and without wires

Barre de soudure amovible
avec piston sans connexions
électriques

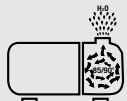
Barras de soldadura
extraíbles con pistones,
sin cables





SUPER-TECH Series

STANDARD



CLEAN PUMP:
olio in pompa
sempre pulito

Clean pump: always clean
oil inside the pump

Clean pump: l'huile de la
pompe est toujours propre

Clean pump: aceite de la
bomba siempre limpio



SOFT VAC: rientro gra-
duale dell'aria in cam-
pana (prodotti friabili)

Soft Vac: gradual re-entry
of the air in the chamber
(friable products)

Indentation progressive de
l'air dans la chambre (pro-
duits friables ou pointus)

Soft vac: reingresso màs
lento del aire adentro de
la campana (productos
friables)



STEP VAC: ciclo di
vuoto ad intervalli
(prodotti emulsionabili)

Step Vac: vacuum cycle
divided in intervals
(emulsifiable products)

Step vac: Cycle de vide
à intervalles (produits
émulsifiants)

Step vac: ciclo de vacío
con pausas (productos
líquidos y salsas)



EXTRA VAC:
+5 secondi di vuoto
rispetto al prg indicato

Extra Vac: +5 seconds of
vacuum respect to the
program indicated

Extra vac: +5 seconde de
vide de plus par rapport
au programme indiqué

Extra vac: +5 segundos de
vacío respecto al
programa elegido



CONE A CAMPANA PER L'INDUSTRIA
industrial vac packers

Saldatura biattiva: cos'è?

(Optional)

OPPOSED SEALING BAR (BI-ACTIVE). WHAT IS IT? / QU'EST-CE QUE C'EST QU'UNE
BARRE DE SOUDURE OPPOSÉ (BIACTIVE)? / SOLDADURA BIACTIVA: ¿QUÈ ES?

E' una barra saldan-
te aggiuntiva fissata
sulla campana. In
questo modo si avrà
un doppio scambio di
calore dal basso ver-
so l'alto e viceversa.
Ideale per termosaldare buste in alluminio, a soffiato.

It is an additional se-
aling bar placed on
the lid. In this way a
two directions heat-
ing exchange takes
place, from below to
above and vice versa.
This is ideal to ther-
mos-seal aluminium
or folding bags.

C'est une barre de
soudure supplément-
aire fixé sur le capot
de la machine. De
cette manière il y'au-
ra un échange ther-
mique du bas vers le
haut et ainsi de suite.
Conçu pour ther-
mo-souder les sa-
chets en aluminium
ou pliant.

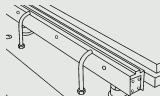




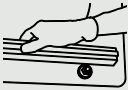
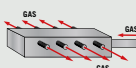


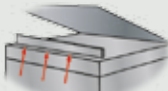


Se trata de una bar-
ra soldante adicional
puesta en la cam-
pana. Esto permite un
doble flujo de calor,
desde abajo hasta ar-
riba y al revés. Ideal
para sellar bolsas de
aluminio y dobladas.



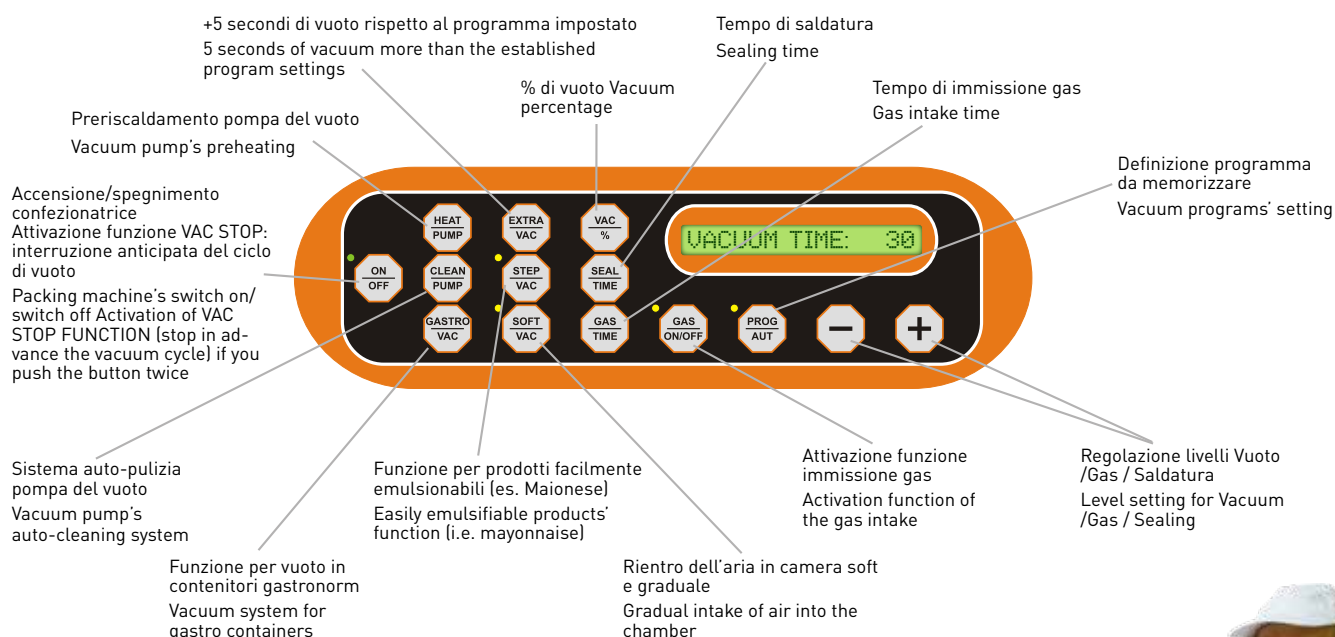


SUPER-TECH Series

OPTIONAL

	Gas inerte Inerte gas injection		Barra saldante aggiuntiva Extra Sealing Bar		Barra contrapposta biattiva Opposed sealing bar (beactive)
	Stampante per etichette Labels printer Tastiera LCD esterna con programmatore Programming Keyboard		Taglio Eccedenza Exceeding cutting bar		Saldatura con pistoni senza cavi Cableless piston sealing
	Diffusore gas 6/8/10/12 ugelli Diffuser 6/8/10/12 exits		Pumpa busch Busch pump		Sensore di vuoto Vacuum sensor
	Saldatura pneumatica Pneumatic sealing		Pompa vuoto maggiorata Increased vacuum pump		Tensione e frequenza speciale Voltage and special frequency

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

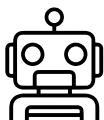


perché scegliere una confezionatrice sottovuoto di questa linea?

WHY CHOOSING A VACUUM PACKER OF THIS LINE?



1 Continuità lavorativa
Operative continuity



2 Elevata resa produttiva
High productive performance



3 Robusta e affidabile nel tempo
Robust and reliable in the time





**TERMOSIGILLATRICI
PER VASCHEE**

TRAYSEALERS

**THERMOSCELLEUSES
POUR BARQUETTES**

**TERMOSELLADORAS
PARA BANDEJAS**

TERMOPACK Series - Pag 62

SV 300 / SV 400 / PACKMATIC 300 / PACKMATIC 400



TERMOVAC Series - Pag 66

VG 600 / VG 800



TERMOSIGILLATRICI PER VASCHEE
traysealers



MADE IN ITALY



TERMOPACK Series



SV300

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

mm 280x500x600 h open

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 265x196

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

600 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

manual

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

-

Comandi
controls
commandes
mandos

digit

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

-

230 V/50-60 Hz

SV400

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

mm 400x500x600 h open

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 265x325

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

1200 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

manual

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

-

Comandi
controls
commandes
mandos

digit

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

-

230 V/50-60 Hz

STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96

STAMPO MV mm 193x138
MOULD MV mm 193x138

STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180

STAMPO MV mm 195x260
MOULD MV mm 195x260

STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320

STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160

STAMPO GN 2 x mm (180x180)
MOULD GN 2 x mm (180x180)

STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130



TERMOPACK Series



perché scegliere una termosigillatrice di questa linea?

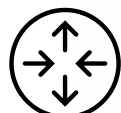
WHY CHOOSING A TRAY SEALER OF THIS LINE?



1 **Immediatezza nell'utilizzo**
Immediate use



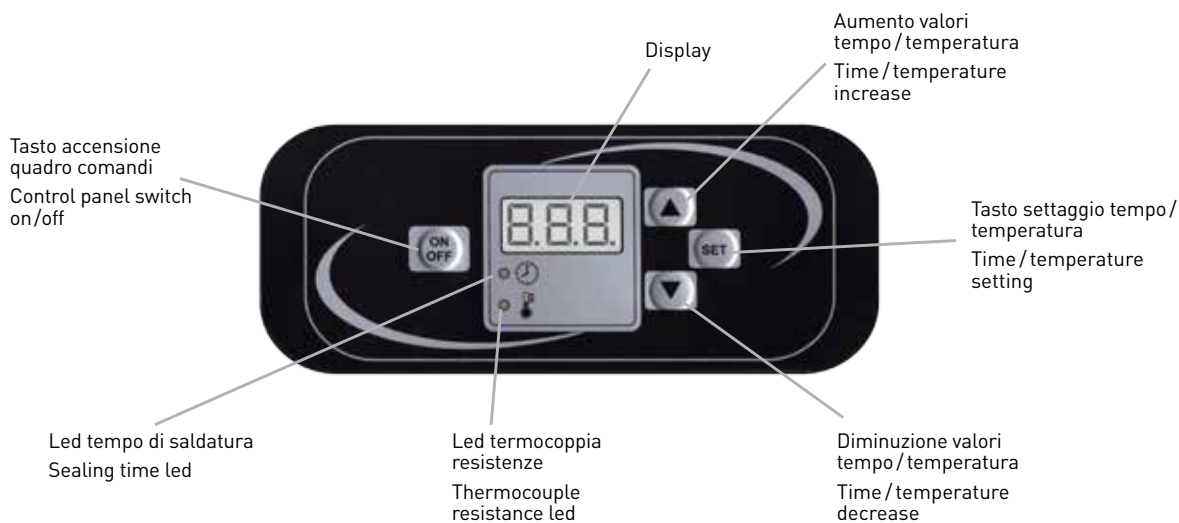
2 **Chiusura ermetica della vaschetta**
Hermetic closure of the tray



3 **Ingombro ridotto: ideale per i piccoli shop**
Reduced size: ideal for small shops



PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL



Ottima alternativa per determinati prodotti al confezionamento in busta

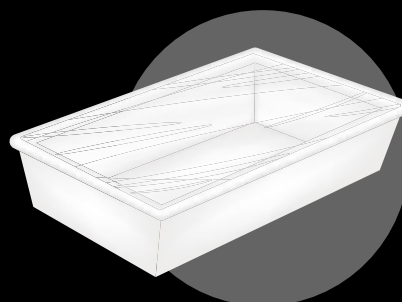
EXCELLENT ALTERNATIVE TO PACKAGING IN A BAG / UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE AU CONDITIONNEMENT DANS DES SACHETS / OPTIMA ALTERNATIVA AL EMPACAMIENTO EN BOLSAS PARA ALGUNOS PRODUCTOS

Attraverso questa linea di confezionatrici è possibile sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione e proponendole all'utilizzatore finale in un involucro rigido e perfettamente sigillato.

Through this line of packaging machines, it is possible to seal products in containers in a perfect and flawless manner in order to improve the preservation and proposing them to the final user in a rigid and perfectly sealed casing.

Grace à cette gamme d'emballuseuse il est possible de sceller hermétiquement et de façon hygiénique les produits dans des barquettes afin d'en améliorer la conservation et les offrir au client finale dans un boîtier rigide et parfaitement scellé.

Gracias a esta gama de termoselladoras es posible sellar de manera higiénica y perfecta productos en bandejas para mejorar la conservación y promocionando al usuario los productos dentro de un envase rígido y perfectamente sellado.





TERMOPACK Series



PACKMATIC 300



Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

mm 320x440x500

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 200x190

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

760 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

semi-automatic

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

-

Comandi
controls
commandes
mandos

Timer-digit

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

-



230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

PACKMATIC 400



Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

mm 520x540x500

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 265x390

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

1520 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

semi-automatic

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

-

Comandi
controls
commandes
mandos

Timer-digit

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

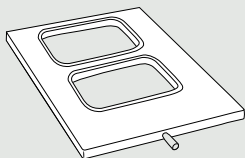
-



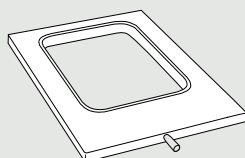
230 V/50-60 Hz

INOX | CE

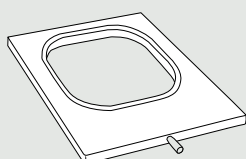
ROHS



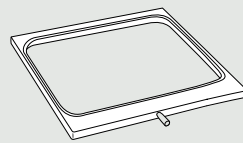
STAMPO MV mm 138x96
MOULD MV mm 138x96



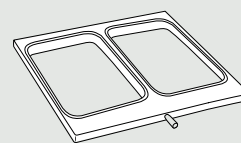
STAMPO MV mm 193x138
MOULD MV mm 193x138



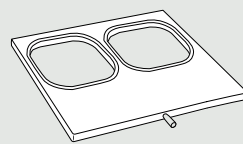
STAMPO MV mm 180x180
MOULD MV mm 180x180



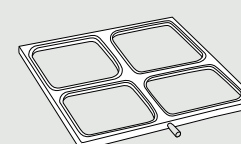
STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320



STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160



STAMPO GN 2 x mm (180x180)
MOULD GN 2 x mm (180x180)



STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130



TERMOPACK Series

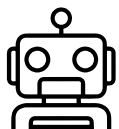


perché scegliere una termosigillatrice di questa linea?

WHY CHOOSING A TRAY SEALER OF THIS LINE?



1 **Ciclo di lavoro semi-automatico**
Semi-automatic working cycle



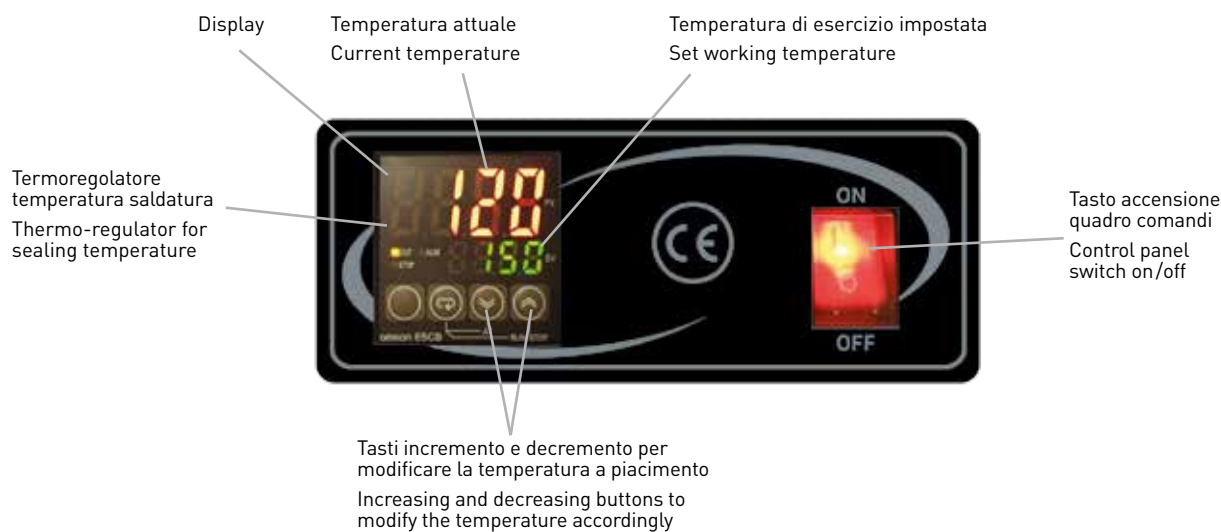
2 **Elevato rendimento**
High performance



3 **Massima sicurezza di utilizzo**
Maximum safety in the use of them



PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL



La termosigillatrice perfetta per supermarket e gastronomie

THE PERFECT TRAY SEALING MACHINE FOR SUPERMARKETS AND GASTRONOMIES! / LA THERMOSELLEUSE ADAPTÉE AU SUPER-MARCHÉ ET À LA GASTRONOMIE / LA TERMOSELLADORA IDEAL PARA SUPERMERCADOS Y TIENDAS PARA LLEVAR

Queste confezionatrici per vaschette garantiscono un'ottimale sigillatura su qualsiasi tipologia di vaschetta. Sono inoltre dotate di un sistema di pressione della piastra saldante perfettamente bilanciata che, unitamente all'assenza totale di "parti riscaldanti esposte" preservano la totale sicurezza dell'operatore.

These tray sealer machines guarantee an excellent sealing on any type of tray. They are also equipped with a perfectly balanced sealing plate pressure system which, together with the total absence of "exposed heating parts", preserve the operator's total safety.

Ces thermoselleuses garantissent une excellente étanchéité sur tout type de barquette. Elles sont, en outre, équipées d'un système de soudure dont la pression est parfaitement équilibrée, en plus l'absence totale de "pièces chauffantes exposées" préservent la sécurité de l'opérateur.

Estas termoselladoras para bandejas garantizan un perfecto sellado en cualquier tipo de bandeja. Además están equipadas con un sistema de presión de la plancha soldante perfectamente equilibrado que, junto a la ausencia de partes calientes descubiertas, preservan la total seguridad del usuario.





TERMOVAC Series



VG600

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

mm 610x600x560 h

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 265x325

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

1800 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

automatic

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Comandi
controls
commandes
mandos

**digit LCD
+ sensor-VAC**

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

3/4 BAR

VG800

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombremet
Dimensiones

mm 610x600x1100 h

Dimen. max. contenitore
maximum container dimension
dimension maximum du pot
dimension maxima contenedor

mm 265x325

Potenza installata
installed power
puissance installée
potencia instalada

1800 W

Ciclo di lavoro
working cycle
cycle de travail
ciclo de trabajo

automatic

Pompa del vuoto
vacuum pump
pompe du vide
bomba de vacío

Q= 20/24 m³h-OIL

Comandi
controls
commandes
mandos

**digit LCD
+ sensor-VAC**

Press. max.
max. pressure
pression maximale
máxima presión

3/4 BAR

STAMPO GN 1/2 mm 265x320
MOULD GN 1/2 mm 265x320

STAMPO GN 1/4 mm 265x160
MOULD GN 1/4 mm 265x160

STAMPO GN 1/8 mm 160x130
MOULD GN 1/8 mm 160x130



OPTIONAL TRAY 600 - TRAY 800



Pompa rossa per ossigeno
Red pump for oxygen



Stampi speciali
Special moulds



Compressore
Compressor

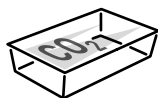


TERMOVAC Series



perché scegliere una termosigillatrice di questa linea?

WHY CHOOSING A TRAY SEALER OF THIS LINE?



1 Vuoto Gas + sigillatura vaschetta
Vacuum Gas + tray sealing



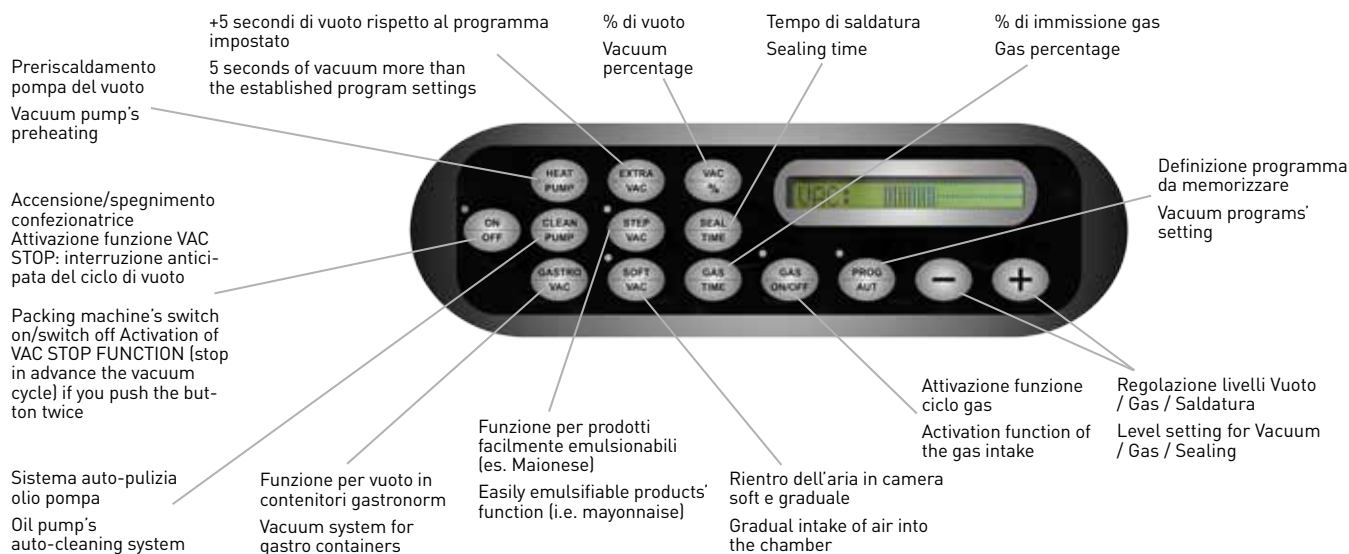
2 Chiusura ermetica della vaschetta
Hermetic closure of the tray



3 Ciclo di lavoro completamente automatico
Fully automatic working cycle



PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL



Confezionamento e conservazione in un'unica termosigillatrice

PACKAGING AND STORAGE IN A SINGLE TRAY SEALING MACHINE / CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION EN UNE SEULE THERMOSELLEUSE / ENVASAR Y CONSERVAR EN LA MISMA TERMOSELLADORA

- IL FUNZIONAMENTO DI QUESTE TERMOSIGILLATRICI SI SVILUPPA IN TRE STEP DI LAVORAZIONE
- THE OPERATION OF THESE TRAY SEALING MACHINES IS DEVELOPED IN THREE STEPS
- LE FONCTIONNEMENT DE CES THERMOSELLEUSE CONSISTE EN 3 ÉTAPES
- EL FUNCIONAMIENTO DE ESTAS TERMOSELLADOS SE DESARROLLA EN TRES ETAPAS

1

Creazione vuoto in camera: fase svuotamento

Vacuum inside the chamber: emptying phase

2

Iniezione gas inerte per compensazione: fase immissione gas

Injection of inert gas for the compensation: gas injection phase

3

Sigillatura ermetica delle vaschette: fase di sigillatura

Hermetic sealing of trays: sealing phase



COMPLEMENTS



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCE MY 100

Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
SMOOTH - LISSES - LISAS



200 X 300 250 X 350 300 X 400

BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA

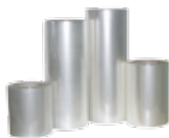
Vacuum bags for cooking - Sacs sous vide pour cuisson - bolsas para cocción



MOD GASTRO 1/1 H 150
MOD GASTRO 1/2 H 150
MOD GASTRO 1/3 H 150

BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO

Inox vacuum trays and covers - Bacs inox et couvercles sous vide - Cubetas inox y tapas de polietileno para vacio



BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 300) H= 150 H= 200
BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 400) H= 370
BOBINE A BARRIERA SERIE TRAY H= 340 ≈ 9Kg

BOBINE PER TERMOSIGILLATRICE

Film roll for tray sealers - Bobines pour termoschelleuses - Bobinas para termoselladoras



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE

Stickers roll for printer - rouleau adhésif pour imprimante - Rollo adhesivo para impresora



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE MY 100

Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
GOFER - GAUFFRÉS - GOFRADAS



F= 200 X 12 Mt F= 300 X 12 Mt

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA

Gofer vacuum bags' rolls - Sacs sous vide gaufrés en rouleaux - Rollo de bolsas gofradas para vacio



TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE PER VUOTO IN CONT. GASTRO

Tube connector for vacuum in gastronorm containers - Tube avec douille à adapter pour le vide en bacs gastronorm - Manguera con adaptador para hacer el vacio en cubetas gastronorm



KIT 3 PCS

CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (ASP. ESTERNA)

Transparent containers with cover (external aspiration) - Conteneurs transparents avec couvercle (aspiration extérieure) - Vasitos transparentes + tapas



STRISCE ADESIVE NEOPRENE PER RILEVAMENTO TEMPERATURA DURANTE LA COTTURA IN SOTTOVUOTO

Adhesive neoprene labels to measure the temperature while cooking in vacuum - Bandes adhésives en néoprène pour vérifier la température pendant la cuisson sous vide - Bandas adhesivas de neopreno para la detección de temperatura durante la cocción al vacío





ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLERS

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

ABATIDORES DE TEMPERATURA

FLASH Series - Pag 70

FLASH 3 / FLASH 5 / FLASH 10



MADE IN ITALY



FLASH Series



FLASH 3

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

750x740x720/750 h

Dimensioni interne
internal dimensions
dimensions intérieures
dimensiones internas

610x410x280 h

Abbattimento positivo-resa
positive chilling - performance
abattement positif - durée
abatimiento positivo - rendimiento

+3° 14 kg

Abbattimento negativo- resa
negative chilling - performance
abattement négatif - durée
abatimiento negativo - rendimiento

-18° 11 kg

Numero teglie (non include)
number of pans (not included)
N° de plats (pas inclus)
numero bandejas (no incluidas)

3 - 1/1 GN
3 - 400X600

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 80

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 1150

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

Cooling gas
R 452

ROHS

60x40
STANDARD

GN
STANDARD

FLASH 5

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

750x740x850/880 h

Dimensioni interne
internal dimensions
dimensions intérieures
dimensiones internas

610x410x410 h

Abbattimento positivo-resa
positive chilling - performance
abattement positif - durée
abatimiento positivo - rendimiento

+3° 20 kg

Abbattimento negativo- resa
negative chilling - performance
abattement négatif - durée
abatimiento negativo - rendimiento

-18° 15 kg

Numero teglie (non include)
number of pans (not included)
N° de plats (pas inclus)
numero bandejas (no incluidas)

5 - 1/1 GN
5 - 400X600

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 85

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 1424

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

Cooling gas
R 452

ROHS

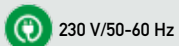
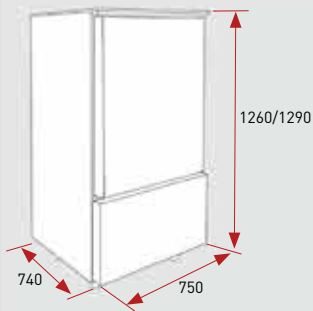
60x40
STANDARD

GN
STANDARD





FLASH Series



230 V/50-60 Hz

Cooling gas
R 452

FLASH 10

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

750X740X1260/1290 h

Dimensioni interne
internal dimensions
dimensions intérieures
dimensiones internas

610x410x760 h

Abbattimento positivo-resa
positive chilling - performance
abattement positif - durée
abatimiento positivo - rendimiento

+3° 25 kg

Abbattimento negativo- resa
negative chilling - performance
abattement négatif - durée
abatimiento negativo - rendimiento

-18° 20 kg

Numero teglie (non incluse)
number of pans (not included)
N° de plats (pas inclus)
numero bandejas (no incluidas)

10 - 1/1 GN

10 - 400X600

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 105

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 1490

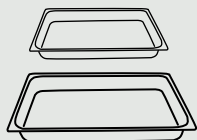




FLASH Series

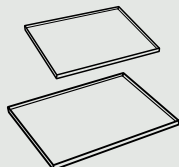


OPTIONAL



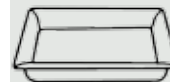
Teglie per gastronomia
di differenti misure

Gastronorm pans with
different sizes



Teglie per pasticceria
di differenti misure

Pastry pans with
different sizes



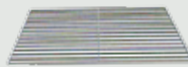
Contenitore con doppio fondo
per pesce in polipropilene
trasparente 530x325xh150

Polypropylene false bottom
container for fish
530x325xh150



Griglia plastificata
530x325

Plastic-coated grid
530x325



Griglia plastificata
pasticceria 60x40

Plastic-coated pastry
grid 60x40r



perché scegliere un abbattitore di questa linea?

WHY CHOOSING A BLAST CHILLER OF THIS LINE?



1 **Semplice
nell'utilizzo**
Simple to use



2 **Ottima quotazione
di mercato**
Excellent market
positioning



3 **Perfetto per la
ristorazione**
Perfect for catering



Tre buoni motivi per avere un abbattitore nella tua cucina professionale

THREE GOOD REASONS TO HAVE A BLAST CHILLER IN YOUR PROFESSIONAL KITCHEN / TROIS BONNES RAISONS D'AVOIR UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT DANS VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE / TRES BUENAS RAZONES PARA TENER UN ENFRIADOR EN SU COCINA PROFESIONAL

1

Preserva la qualità
dei prodotti

Preserve the quality of
the products

2

Riduce la
disidratazione dei
prodotti

Reduces the
dehydration of the
products

3

Migliora l'organizza-
zione della tua cucina

Improves the
organization of your
kitchen



FLASH Series

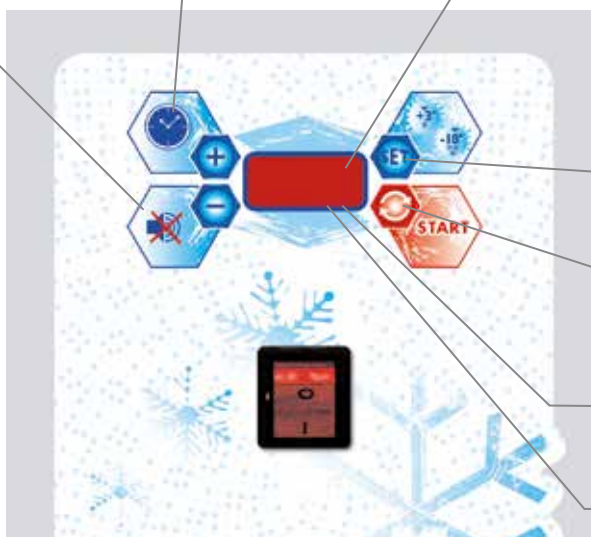


PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Impostazione tempo - / Spegnimento buzzer
Time setting - / Buzzer turn off

Impostazione tempo +
Time setting +

Led funzionamento in surgelazione
Frost function led



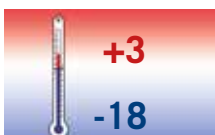
Settaggio cicli di lavoro
Work cycles setting

Start/Stop congelamento
Start/Stop freezing

Led funzionamento
Function led

Display

STANDARD



Ciclo di abbattimento
positivo / negativo
Positive and negative blast chilling



Sonda di rilevamento
temperature al cuore
Drill for temperature in the heart
of the product



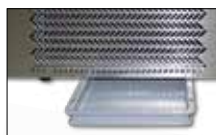
Struttura porta teglia idonea
per: teglie gastronomia
e pasticceria
Tray caddy structur for:
delicatessen and confectionery



Guarnizione della porta
pre-riscaldata
Pre heating door gasket



Sonda camera
Room probe



Teglia raccolta liquidi per attività
di scongelamento
Tray for liquid points during the
defreezing activity





CONTATTI / CONTACTS



www.lavezzini.it



info@lavezzini.it



+39 0523 244011



+39 0523 244049



[lavezzini01](#)



LAVEZZINI - advanced vacuum system



[Lavezzini vacuum packaging](#)



GALLERIA PRODOTTI FUORI CATALOGO
DISPONIBILI SU RICHIESTA

NON-CATALOGUE GOODS
AVAILABLE ON REQUEST




GASTROVAC Series



Q= 8/9.6 m³h-OIL

DIM. 390x280x250 H

GASTROVAC

 230 V/50-60 Hz



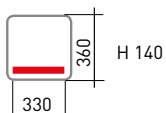
INOX | CE




KRISTAL Series

KRISTAL 330

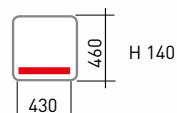
KRISTAL 430




 230 V/50-60 Hz



INOX | CE



 230 V/50-60 Hz



INOX | CE



UNIVAC GROUP s.r.l. - Div. Lavezzini

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 24
29017 Fiorenzuola d'Arda (PC) ITALY
Tel. +39.0523.244011
Fax +39.0523.244049
<http://www.lavezzini.it>
e-mail: info@lavezzini.it
Skype: lavezzini01